



Утверждаю
Директор ГБОУ СОШ № 3
г.о. Октябрьск
Л.Ю. Шатрова

**Акт
проверки организации питания в школьной столовой**

от 8 апреля 2025 г

Комиссия в составе:

Шишулина А.В., советник директора по воспитанию и взаимодействию с детскими общественными объединениями, курирующий вопросы питания учащихся,

Карташова Г.П., медицинская сестра,

Иванова О.А., член Совета родителей Учреждения,

Моргунова О.А., председатель Совета родителей Учреждения,

Аксаева С.В., председатель Управляющего совета Учреждения -

составила настоящий акт в том, что 8 апреля 2025 года с 10.00 до 10.20 была проведена проверка работы пищеблока школьной столовой, качества блюд готовой продукции и обслуживания школьной столовой.

В ходе проверки выявлено:

- 1) в школе организованно питание учащихся 1-11 классов по графику, утвержденному приказом № 672-од от 30.08.2024г.;
- 2) питание осуществляется по 10-дневному меню, утвержденному АО «Комбинат питания», согласованному Роспотребнадзором и директором школы;
- 3) меню ежедневно вывешивается в столовой до начала 1 урока;
- 4) привезенная продукция реализуется в день поставки;
- 5) приготовленные блюда соответствуют меню на 8 апреля 2025 года;
- 6) выход продукции на 1 ребёнка соответствует меню, порция (1 блюдо) была взвешена, соответствует меню.

Была проведена проверка вкусовых качеств приготовленных блюд. Все блюда соответствуют представлениям членов комиссии о вкусной и здоровой пище; претензий к качеству приготовления, качеству продуктов нет.

В столовой организовано 2-х разовое питание, завтрак и обед. В обед входит первое и второе блюдо, салат, компот. Обучающиеся обедают после 5 урока.

Меню завтрака:

котлеты куриные с соусом, каша гречневая рассыпчатая, огурцы порционно – 260;

компот из свежих яблок – 200;

хлеб пшеничный, ржаной – 40.

Питание учащихся соответствует принципам щадящего питания, предусматривающее использование определенных способов приготовления блюд, таких как варка, приготовление на пару, тушение, запекание, и исключены продукты с раздражающими свойствами. Запрещенные продукты в питании детей не употребляются.

В обеденном зале на видном месте, вывешено меню, в котором указываются сведения об объемах блюд и названия блюд. Выдача готовой пищи осуществляется только после снятия пробы. Все приобретаемые продукты имеют сертификат соответствия. Персонал обеспечен специальной санитарной одеждой.

Столовая обеспечена достаточным количеством столовой посуды и приборами. Соблюдаются правила мытья и дезинфекции посуды в соответствии с требованиями санитарных правил.

Уборка обеденного зала проводится после каждого приема пищи. Обеденные столы моют горячей водой с добавлением моющих средств, используя специально выделенную ветошь и промаркированную тару. Моющие и дезинфицирующие средства хранят в таре изготовителя в специально отведенных местах, отдельно от пищевых продуктов.

Медицинский работник следит за организацией питания в школе, в том числе за качеством поступающих продуктов, правильностью закладки продуктов и приготовлением готовой пищи.

Во время завтраков, обеда обучающихся обязательным является присутствие классного руководителя и дежурного учителя.

Классные руководители 5-11 классов назначают дежурных по столовой, которые помогают убирать использованную посуду со столов, следят за порядком во время приёма пищи учащимися.

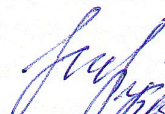
Решение:

1. Считать работу по организации питания положительной.
2. Результаты проверки довести до сведения членов Управляющего совета, Совета родителей, школьной администрации.

С актом комиссии ознакомлена

 - повар Петренко Т.М.

Члены комиссии

 Шишулина А.В.
 Карташова Г.П.
 Иванова О.А.
 Моргунова О.А.
 Аксаева С.В.