



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

**Акт  
проверки организации питания в школьной столовой**

**от 12 марта 2025 г**

Комиссия в составе:

Шишулина А.В., педагог - организатор, курирующего вопросы питания учащихся;

Прыткова Е.В., медицинская сестра;

Жадаева С.А., член Совета родителей;

Пазухина Ю.С., член Совета родителей;

Аксаева С.В., председатель Управляющего совета;

составили настоящий акт в том, что 12 марта 2025 года с 10.00 до 10.20 была проведена проверка работы пищеблока: качество блюд готовой продукции и обслуживания школьной столовой.

В ходе проверки выявлено:

1) в школе организовано питание учащихся 5-11 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 и не хранится;

5) приготовленные блюда соответствуют меню на 12 марта 2025 г.;

6) Выход продукции на 1 ребёнка соответствует, порция (1 блюдо) была взвешена.

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

Меню завтрака:

Помидоры консервированные, Пельмени отварные с бульоном – 280

Чай с сахаром – 200

Хлеб пшеничный/ржаной - 040

Перед приемом пищи обучающимся обрабатывают руки дезинфицирующими средствами.

Столовая обеспечена достаточным количеством столовой посуды и приборами, в целях соблюдения правил мытья и дезинфекции в соответствии с требованиями настоящих санитарных правил, а также шкафами для ее хранения.

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

В обеденном зале на видном месте, утвержденное руководителем образовательного учреждения, меню, в котором указываются сведения об объемах блюд и названия кулинарных изделий. Все приобретаемые продукты имеют сертификат соответствия. Персонал обеспечен специальной санитарной одеждой.

Запрещенные продукты в питании детей не употребляются. При проведении питания детей обязательным является присутствие классного руководителя и дежурного учителя.

Классные руководители 5-11 классов назначают дежурных по столовой, которые помогают убирать грязную 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.

Комиссия в составе с актом ознакомлены: Шишулина А.В.

Прыткова Е.В.

Жадаева С.А.

Пазухина Ю.С.

Аксаева С.В.