

**АКТ**  
**проверки школьной столовой комиссией**  
**родительского комитета**  
**от «23» апреля 2024 года.**

Комиссия родительского комитета (далее РК) составили настоящий акт о том, что 23.04.2024 года в 08.40 была проведена проверка качества питания в школьной столовой и ее состояния (без предварительного уведомления персонала кухни)

***В ходе проверки было выявлено следующее:***

1. Школьной столовой на 23 апреля было предложено меню: омлет с зеленым горошком, фрукт по сезону, кондитерское изделие, хлеб пшеничный и кофейный напиток на молоке. Реализуемые блюда соответствуют меню. Меню соответствует суточной потребности в основных витаминах и микроэлементах.
2. Комиссия установила, что производство готовых блюд осуществляется в соответствии с технологическими картами, в которых отражена рецептура и технология приготавливаемых блюд и кулинарных изделий.
3. Комиссия отметила хорошие вкусовые качества готовой продукции непосредственно снятием пробы, а также со слов учащихся.
4. Столовая обеспечена достаточным количеством столовой посуды и приборами в соответствии с требованиями санитарных правил, а также шкафами для ее хранения около раздаточной линии.
5. Столовый инвентарь промаркирован и хранится в соответствии с требованиями.
6. Санитарное состояние складского помещения удовлетворяет требованиям: продукты хранятся на многоярусных стеллажах, на высоте 15 см от пола; конструкции позволяют производить влажную уборку; имеются средства измерения температуры воздуха, имеются сведения о дате поступления продуктов и сроках их реализации.
7. Моющие и дезинфицирующие средства хранят в специально отведенных местах, недоступных для учащихся, отдельно от пищевых продуктов.
8. Уборка обеденного зала проводится после каждого приема пищи, обеденные столы моют горячей водой с добавлением моющих средств, используя специально выделенную ветошь и промаркированную тару для чистой и использованной ветоши.
9. В обеденном зале на видном месте имеется утвержденное руководителем образовательного учреждения меню, в котором указываются сведения об объемах блюд и названия кулинарных изделий.
10. Для мытья рук установлены две умывальные раковины. Присутствуют мыло и дезинфицирующее средство.
11. Медицинский работник следит за организацией питания в школе, в том числе за качеством поступающих продуктов, правильностью закладки продуктов и приготовлением готовой пищи.
12. Организацию централизованного питания в учреждении осуществляет ООО «Город Кафе» на основании примерного циклического меню, учитывая режим функционирования учреждения (5-ти дневная учебная неделя).
13. Имеется документация, подтверждающая качество и безопасность продукции.
14. Питание учащихся соответствует принципам щадящего питания, предусматривающее использование определенных способов приготовления блюд, таких как варка, приготовление на пару, тушение, запекание.
15. Не привлекаются учащиеся к работам, связанным с приготовлением пищи, чистке овощей, раздаче готовой пищи, резке хлеба, мытью посуды, уборке помещений.

16. С целью контроля по соблюдению технологического процесса отбирается суточная проба от каждой партии приготовленных блюд. Отбор суточной пробы осуществляет медсестра Деткова А.Ю., ответственный за организацию питания в школе Свиридова М.В., заместитель директора по воспитательной работе, член бракеражной комиссии Кутузова М.Ф., секретарь, в соответствии с рекомендациями по отбору проб - СанПин 2.3/2.4.3590-20, осуществляется контроль по правильности отбора и условиями хранения суточных проб.

17. Работниками столовой и лицами, имеющими право находиться в школьной столовой, соблюдаются правила личной гигиены, санитарные правила и нормативы, ведется журнал здоровья. Персонал обеспечен специальной санитарной одеждой, перчатками, головными уборами, масками.

18. Соблюдаются правила по охране труда, пожарной и электробезопасности: проведен инструктаж, имеются средства пожаротушения.

19. Запрещенные продукты в питании детей не употребляются.

20. При проведении питания детей начального звена обучения обязательным является присутствие классного руководителя или дежурного учителя.

21. Обучающиеся питаются в соответствии с графиком питания в присутствии классного руководителя.

#### **Рекомендации:**





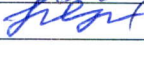
1. Считать работу по организации питания в школе положительной.

С актом комиссии ознакомлены:

Заведующая столовой  Т. А. Курушкина

Председатель комиссии  М.В. Свиридова

Члены комиссии:

представитель РК	<u>3.А"</u>	<u></u>		<u></u>	
представитель РК	<u>8"</u>	<u></u>		<u>Сараева У.В.</u>	
представитель РР	<u>6.И"</u>	<u></u>		<u>Матвеев Ю.Б.</u>	
представитель РР	<u>2-Б</u>	<u></u>		<u>Князева И.Ф.</u>	
представитель РР					

«23» апреля 2024г.