

АКТ
проверки школьной столовой
от «18» марта 2025 года

Комиссия по контролю за организацией горячего питания в составе:

Сокова И.Н. - заместитель директора по ВР

Сорокина Л.Н. - социальный педагог

Ударцева Н.Г. - ответственный по питанию

Павловская Н.Е – представитель родительской общественности 4в класса

Стрельцова О.В. - представитель родительской общественности 6а класса

составили настоящий акт в том, что 18.03.2025 года в 9.30 была проведена проверка качества питания в школьной столовой.

В ходе проверки выявлено:

У входа в столовую для мытья рук установлены умывальные раковины, имеется жидкое мыло, установлена электросушилка для рук, установлен бесконтактный аппарат с антисептиком для дезинфекции рук и локтевой дозатор с дезинфицирующим средством.

У входа в столовую дежурные учителя: они контролируют обучающихся за соблюдением личной гигиены и дисциплины.

Обеденные столы на момент проверки чистые. Уборку обеденного зала производит работник школы после каждого приема пищи.

Меню, утвержденное директором школы, висит в доступном месте.

Комплексное меню на 20 сентября соответствует примерному десятидневному меню, утвержденному руководителем организатора питания и директором школы.

Производство готовых блюд осуществляется в соответствии с технологическими картами, в которых отражена рецептура и технология приготавливаемых блюд.

Персонал столовой обеспечен специальной санитарной одеждой (халат или куртка, брюки, головной убор, легкая нескользкая рабочая обувь).

К работе допускаются лица, имеющие соответствующую профессиональную квалификацию, прошедшие предварительный, при поступлении на работу, и периодические медицинские осмотры в

установленном порядке, профессиональную гигиеническую подготовку и аттестацию.

Для контроля за соблюдением технологического процесса отбирается суточная проба от каждой партии приготовленных блюд. Отбор суточной пробы осуществляет медсестра Мухаматдинова Е.И. в соответствии с рекомендациями по отбору проб - СанПин 2.4.5.2409-08, осуществляется контроль по правильности отбора и условиями хранения суточных проб.

В школьной столовой проводится ежедневный бракераж готовой продукции бракеражной комиссией с отметкой в журнале.
Соблюдаются сроки реализации продуктов.

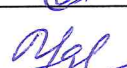
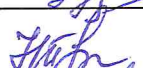
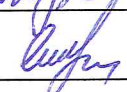
При осмотре комиссией посуды, тарелок со сколами не обнаружено.

Во время приёма пищи обучающимися, в обеденном зале находится классный руководитель, который следит за порядком.

Был проведён опрос учащихся 4-х классов (16 человек) о вкусовом качестве приготовленной пищи. Результаты опроса показали, что большая часть детей школьным питанием удовлетворена.

Рекомендации :

1. Считать работу по организации питания в школьной столовой положительной.
2. Классным руководителям 1-11 классов регулярно проводить беседы с обучающимися по разъяснению вопросов правильного рационального питания, о вредности перекусов между приемами пищи.
3. Работникам столовой начинать накрывать столы не ранее, чем за 5 минут до прихода детей, чтобы соблюдался температурный режим приготовленных блюд.

_____  И.Н. Сокова
_____  Л.Н. Сорокина
_____  Н.Г. Ударцева
_____  Н.Е. Павловская
_____  О.В. Стрельцова

Ознакомлена _____  Ошуркова Т.А. , заведующая столовой.