

**АКТ №1**  
**проверки организации горячего питания в школьной столовой**  
от 24 сентября 2024 года

Комиссия в составе:

1. Борисовой С.А. – заместителя директора по УВР, ответственного за организацию питания, председателя комиссии
  2. Каревой О.В. – члена комиссии, ответственного за ежедневное размещение меню на сайте школы
  3. Аделева Т.А. – медсестры школы, члены комиссии, родителя учащегося 9Б класса
  4. Серегинной Л.В. – члена комиссии, зам. директора по АХЧ
  5. Золотаревой А.О. - родителя учащегося 6 Б класса,
- провела проверку организации горячего питания учащихся в столовой школы.  
Время проверки - 9.30

**В ходе проверки выявлено:**

1. В школьной столовой на 24 сентября 2024 года было предложено следующее меню:  
запеканка творожная со сгущенкой 75\10г,  
кофейный напиток с молоком 200г,  
масло сливочное 10г,  
хлеб пшеничный 30г,  
хлеб ржаной 30г,  
фрукт сезонный (яблоко) 1 шт.-150 г.

2. Было проведено контрольное взвешивание и дегустация порций членами комиссии. При взвешивании трех порций запеканки масса равнялась 227 г, что соответствует норме. При дегустации члены комиссии отметили, что вкусовые качества хорошие, качество обработки соответствует предъявляемым требованиям.

3. Члены комиссии отметили, что порции соответствуют возрастной потребности детей (не менее 500 г по объему завтрака)

4. Организация питания.

При входе в столовую посетители моют руки жидким мылом. Для мытья рук имеются 4 раковины с жидким мылом. Сушат руки при помощи сушилки (или бумажных полотенец). В обеденном зале для каждого класса накрываются отдельные столы, рассадка детей соответствует санитарным требованиям. Посадочных мест детям хватает. Все классные руководители сопровождают свои классы в столовую. За каждым классом закреплено время и места посещения столовой, потоки разделены по времени.

5. Состояние пищеблока: соответствует санитарным нормам и правилам, все сотрудники пищеблока в спецформе.

6. Состояние обеденного зала: столы чисто вытерты, используются специальные средства для мытья столов, тарелки чистые, без сколов.

7. Пищевые продукты и продовольственное сырье (рыба, крупы, куры, творог, растительное масло и др.) поступают в столовую с документацией, подтверждающей качество и безопасность. Продукты хранятся в соответствии с требованиями, предъявляемыми к хранению продуктов в школьных столовых, сроки реализации скоропортящихся продуктов соблюдаются в соответствии с сопроводительными документами.






Технология приготовления блюд соблюдается.

8. Ассортимент продукции, отпускаемой в школьном буфете, разнообразный. В наличии имеется до 10 наименований различной выпечки, которая пользуется спросом у учащихся и работников школы.

Комиссия признала организацию горячего питания в школьной столовой удовлетворительной. Горячее питание соответствует предъявляемым требованиям. Следует рекомендовать родителям учащихся 5-11 классов чаще использовать возможность платного горячего питания для детей в школьной столовой.

С актом комиссии ознакомлена заведующая столовой  Т.И. Моисеева

Подписи членов комиссии:

	С.А. Борисова
	О.В. Карева
	Т.А. Аделева
	Л.В. Серегина
	А.О. Золотарева

#### Оценочный лист

Дата проведения проверки

24.09.2024

Инициативная группа, проводившая проверку:

1. Борисова С.А. – заместитель директора по УВР, ответственный за организацию питания, председатель комиссии
2. Карева Ю.В. – член комиссии, ответственный за ежедневное размещение меню на сайте школы
3. Аделева Т.А. – медсестра школы, член комиссии, родитель учащегося 9Б класса
4. Серегина Л.В. – член комиссии, заместитель директора по АХЧ
5. Золотарева А.О. - родитель учащегося 6 Б класса (по согласованию)


№	Вопрос	Да\нет
1.	Имеется ли в организации меню?	да
2.	Вывешено ли цикличное меню для ознакомления родителей и детей?	да
3.	Вывешено ли ежедневное меню в удобном для ознакомления родителей и детей месте?	да
4.	В меню отсутствуют запрещенные в меню блюда и продукты?	да
5.	Есть ли в организации приказ о создании и порядке работы бракеражной комиссии?	да
6.	От всех ли партий приготовленных блюд снимается бракераж?	да
7.	Созданы ли условия для организации питания детей с учетом особенностей здоровья (сахарный диабет, пищевые аллергии)?	да
8.	Проводится ли уборка помещений после каждого приема пищи?	да
9.	Качественно ли проведена уборка помещений для приема пищи на момент работы комиссии?	да
10.	Обнаруживались ли в помещениях для приема пищи насекомые, грызуны и следы их жизнедеятельности?	нет
11.	Созданы ли условия для соблюдения детьми правил личной гигиены?	да
12.	Выявлялись ли замечания к соблюдению детьми правил личной	единичные




	гигиены?	
13.	Выявлялись ли при сравнении реализуемого меню с утвержденным меню факты исключения отдельных блюд из меню?	нет
14.	Имели ли факты выдачи детям остывшей пищи?	нет

Подписи членов комиссии:

Борисова С.А. 

Карева О.В. 

Аделева Т.А. 

Серегина Л.В. 

Золотарева А.О. 