

**АКТ**  
**проверки школьной столовой общественной комиссией по**  
**контролю за организацией и качеством питания**  
**МБОУ СШ № 72**

от «15» октября 2024 года

Общественная комиссия по контролю за организацией и качеством питания в составе:

председатель – зам.директора по социальной работе Попович Е.В.;  
члены комиссии – зам.директора по УВР Юдиной Е.П., председателя профсоюзного комитета Нестеровой Л.Г., представителя родительской общественности Юрченко Н.А.; -

составили настоящий акт в том, что 15 октября 2024 года была проведена проверка качества питания в школьной столовой младших классов (проспект Врача Сурова, д.11).

В ходе проверки выявлено:  
в данное время (08 час. 45 мин.) согласно утверждённому графику посещения столовой, проводился завтрак 1-х и 2-х классов (общее количество питающихся в эту перемену по данным классных руководителей составило 220 чел.):

Запеканка из творога с джемом	150/20 гр.
Чай с сахаром	200 гр.
Батон нарезной	30 гр.
Яблоко порционное	100 гр.

В обеденном зале на стенде имеется ежедневное меню, утвержденное директором школы, в котором указываются наименование блюд, их порция в граммах и пищевая ценность. Состав блюд ежедневного меню на 15 октября 2024 г. соответствует утверждённому циклическому меню, который доступен для ознакомления на официальном сайте школы.

Обеденные столы, закреплённые за каждым классом, подготовлены для приёма пищи и сервированы готовыми блюдами согласно количеству питающихся.

Работниками столовой соблюдены требования санитарных правил по массе порций блюд; их пищевой и энергетической ценности, потребности в основных витаминах и микроэлементах.

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

Внешний вид творожной запеканки – нарезана на порционные куски по 150 грамм, поверхность запечена до золотистой корочки,

смазана джемом; на вкус – умеренно сладкая, с выраженным вкусом творога.

Комиссия выборочно провела контрольное взвешивание порций блюд завтрака:

- запеканка расставлена на столы в тарелках, вес каждой порции соответствует весу по меню (150 гр. запеканки и 20 гр. джема); количество тарелок соответствует количеству питающихся учеников в классе, за которым закреплён стол;

- чай приготовлен в специально предназначенной для этого посуде (котле из нержавеющей стали), отпущен в стаканах по 200 мл, по вкусу сладкий;

- фрукты (по меню – яблоки) нарезаны порционно по 100 гр. и количество порций соответствует количеству питающихся в классе; фрукты поставлены на стол в общей миске, предназначенной для пищевых продуктов.

Столовая обеспечена достаточным количеством столовой посуды и приборами, в целях соблюдения правил мытья и дезинфекции согласно требованиям действующих санитарных правил. Также обеспечена шкафами и стеллажами для хранения.

Уборка обеденных залов 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.

Моющие и дезинфицирующие средства хранят в таре изготовителя в специально отведенных местах, недоступных для учащихся, отдельно от пищевых продуктов.

Персонал столовой обеспечен специальной одеждой, предназначенной для работы в организациях общественного питания. К работе допущены лица, имеющие соответствующую профессиональную квалификацию, прошедшие очередной ежегодный медицинский осмотр в установленном порядке, профессиональную гигиеническую подготовку.

Медицинский работник следит за организацией питания в школе, в том числе за качеством поступающих продуктов, правильностью закладки продуктов и приготовлением готовой пищи, что отмечает в журнале бракеража готовой пищевой продукции. А также регулярно в начале рабочего дня отмечает в гигиеническом журнале состояние здоровья сотрудников столовой.

С целью контроля по соблюдению технологического процесса отбирается суточная проба от каждой партии приготовленных блюд. Условия хранения суточных проб соблюдаются согласно действующим санитарным нормам и правилам: каждое блюдо отобрано по 100 гр. в отдельную промаркированную ёмкость с плотно закрывающейся

крышкой и хранится 48 час. в специально отведённом холодильнике при температуре +6грС.

Запрещенные продукты в питании детей не употребляются.

Не допускается присутствие учащихся в производственных помещениях столовой. Не привлекаются учащиеся к работам, связанным с приготовлением пищи, чистке овощей, раздаче готовой пищи, резке хлеба, мытью посуды, уборке помещений.

Для мытья и дезинфекции рук на умывальных раковинах установлены флаконы с жидким мылом и дезинфицирующим средством. Электросушилки для рук находятся в рабочем состоянии.

Во время завтрака обязательным является присутствие классного руководителя, который следит за дисциплиной и правилами приёма пищи учениками его класса.

Рекомендации:

1. Считать работу по организации питания положительной.
2. Классным руководителям во время приёма пищи в столовой обращать внимание на отдельных учеников, которые плохо едят, проводить с ними беседу о необходимости сбалансированного здорового питания растущего организма ребёнка.
3. Классным руководителям вести контроль за соблюдением личной гигиены учащимися и дисциплиной во время приёма пищи.
4. Администрации школы необходимо разработать график приёма завтраков так, чтобы количество питающихся учеников в одну перемену соответствовало числу посадочных мест согласно техпаспорту столовой школы (180 посадочных мест).

Председатель комиссии:



Попович Е.В.

Члены комиссии:



Юдина Е.П.



Нестерова Л.Г.



Юрченко Н.А.

С актом ознакомлены:

шеф-повар



Махмутова Г.А.