

Акт  
проверки столовой № 4

от «19» декабря 2024 года

Мы, нижеподписавшаяся комиссия в составе:

председатель – Уткина Евгения Евграфовна

члены комиссии:

- Абдуллаева Сурияна Ахмедовна, ответственная за организацию школьного питания;
- Усанова Елена Анатольевна, бухгалтер;
- Агафонова Катерина Николаевна, представитель родительской общественности (2 «А» класс);
- Мещерякова Мария Евгеньевна, представитель родительской общественности (1 «Б» класс);
- Сергеева Дарья Александровна, представитель родительской общественности (3 «Б» класс);
- Флексер Евгений Петрович, представитель родительской общественности (2 «А» класс)

составили настоящий акт проверки школьной столовой, а именно: санитарное состояние обеденного зала, наличия ежедневного меню для четырёх групп обучающихся на стенде, наличие диетического меню, соответствие реализуемых блюд утверждённому меню, графика посещения столовой обучающимися, организация питьевого режима, качество готовой продукции, наличие контрольных проб, санитарно-техническое содержание обеденного зала, состояние обеденной мебели, столовой посуды, наличие салфеток на столах, условия соблюдения правил личной гигиены обучающимися, объём и вид пищевых отходов после приёма пищи.

В результате проверки комиссия установила следующее:

1. Питание школьников осуществляется согласно утверждённому цикличному 20-дневному меню.  
На стенде ежедневно вывешивается меню для обучающихся четырёх категорий: обучающихся начальной школы, обучающихся начальной школы (дети с ОВЗ, дети-инвалиды), обучающиеся 5-11 классов (ТЖС), обучающиеся 5-11 классов (дети с ОВЗ, дети - инвалиды).  
Организовано специализированное (диетическое) питание школьников. Имеются разработанные меню для данной категории обучающихся (сахарный диабет, пищевая аллергия).
2. Имеется график посещения столовой обучающимися, расписание звонков. Питание обучающихся осуществляется соответственно графику.
3. Блюда соответствуют меню. На обед детям давали: салат из квашенной капусты со свеклой, рассольник Ленинградский на бульоне со

- сметаной, макароны с маслом, котлета мясная запечённая в соусе, компот, хлеб пшеничный, хлеб ржано-пшеничный. Готовые блюда имеют хорошие вкусовые качества и эстетический вид.
4. Имеются контрольные пробы.
  5. Качество приготовленных блюд зафиксировано в бракеражном журнале готовой продукции (завтрак и обед).
  6. Проведено контрольное взвешивание пищевых остатков. Средний процент несъеденной пищи составил 8 %. (4«А», 3 «Б» класса).
  7. Организовано питание школьников за родительские средства. Школьники могут купить завтрак и комплексный обед (112 р руб.).
  8. Отмечено, что столовая укомплектована работниками, которые успевают организовать накрыть на стол целому классу начальной школы. Пища подаётся горячей.
  9. Санитарное состояние обеденного зала и буфета в удовлетворительном состоянии. Техническое оборудование в рабочем состоянии. Посадочных мест достаточно. Посуда сколов не имеет. Посуды достаточно. На столах имеются хлебницы и салфетки.
  10. Питьевой режим организован через аппарат питьевой воды. Вода чистая и прохладная. Имеются подносы для чистых и использованных стаканов. Есть возможность приобрести воду в буфете.
  11. Организованы условия соблюдения правил личной гигиены обучающимися. Имеются 5 раковин, жидкое мыло, дезинфицирующие средства. В обеденном зале ежедневно в определённом режиме работает бактерицидная лампа.
  12. Персонал столовой и работники школы имеют индивидуальные средства защиты (маски, перчатки).

С.М. Саидов / Устинова Е.А.  
Шуф - / Уткина Е.Е.  
С.Р. / Абдушаева С.Н.