

Акт
проверки столовой № 2

от «23» октября 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;

- Мариевская Анастасия Николаевна, советник директора по воспитанию и взаимодействию с детскими общественными объединениями;

- Бурова Кристина Геннадьевна, представитель родительской общности (5 «Б» класс);

- Туманова Ирина Александровна, представитель родительской общности (3 «А» класс);

- Кравченко Софья Валерьевна, представитель родительской общности (5 «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, вес 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 подавали: салат из свежей капусты с кукурузой и морковью, борщ со свежей капустой, сметаной

- на бульоне, картофельное пюре с маслом и тефтелей куриной с соусом, кисель фруктово-ягодный, хлеб пшеничный, хлеб ржано-пшеничный. Готовые блюда имеют хорошие вкусовые качества и эстетический вид.
4. Имеются контрольные пробы, качество приготовленных блюд ежедневно фиксируется в бракеражном журнале.
 5. Проведено контрольное взвешивание второго блюда, отдельно тефтели и салата. Вес соответствует заявленному.
 6. Проведено контрольное взвешивание пищевых остатков. Средний процент несъеденной пищи составил 7 %. (4 «А», 3 «Б» классы).
 7. Организовано питание школьников за родительские средства. Школьники могут купить завтрак и комплексный обед (110 руб.).
 8. Отмечено, что столовая укомплектована работниками, которые успевают организовать накрывать 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. Питательный 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, 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).

Гуф - / Уткина Е.Е.
А. Маринкина А.М.
О. Абдураева С.А.
Е.У. / Усанова Е.А.
