

## АКТ

### проверки организации питания в школьной столовой

#### МБОУ «Форосская СШ»

(наименование организации)

Дата проверки: 12.09.2024 г.

Время проверки: 10:10-10:20 (завтрак 3-4 классы),

12:10-12:30 (обед 1-4 классы)

#### Состав комиссии:

Каргапольцева Т.А.. директор школы  
Бабина Л.А.- завуч по ВР, ответственная за питание;  
Рогожа Е.П. – члена ПК школы ;  
Ганичева Л.П., родительница 3б класса,  
Петренко С.Г. родитель 11 класса  
Лубченко Г.Ю. родительница 4, 7 класса  
Ткачук А.И.- медицинская сестра

**Организация питания:** у входа в столовую стоят дежурные: и взрослые, и дети: обращают внимание на то, что перед едой нужно мыть руки. Для мытья рук имеются 10 раковин с жидким мылом. Сушат руки при помощи двух сушек. Дети приходят в столовую организованно, классные руководители следят, чтобы дети мыли руки, выдают бумажные полотенца. В обеденном зале для каждого класса накрываются отдельные столы, классы рассаживаются на должной дистанции, в соответствии с требованиями по профилактике коронавирусной инфекции и других инфекционных заболеваний. Посадочных мест детям хватает. Все классные руководители сопровождают свои классы.

При входе в столовую размещён график питания обучающихся и график дежурства учителей.

В помещении столовой имеется питьевая кипячёная вода, чистые стаканы на подносе. А также поднос для использованной посуды

#### В результате осмотра пищеблока и взвешивания готовых блюд установлено следующее:

1. Технологическое и холодильное оборудование – исправно
2. Нарушений на пищеблоке не выявлено.
3. Соблюдение санитарно-гигиенических норм сотрудниками пищеблока (белые халаты, косынки, маски, перчатки) соблюдается
4. Нарушений в зале столовой не выявлено



5. Чистота и целостность столовых приборов соответствует норме
6. Меню соответствует примерному меню.
7. Вкусовые качества блюд соответствуют предъявленным требованиям
8. Объёмы на выходе готовых блюд на пищеблоке соответствуют объёмам, заявленным в меню.
9. Соблюдение температурного режима – соблюдается: пищеблок – 25<sup>0</sup> С, склад пищевых продуктов - 20<sup>0</sup> С.
10. Качество питания: при дегустации члены комиссии отметили, что вкусовые качества достаточно высоки, качество обработки соответствует предъявляемым требованиям.
11. Суточная проба имеется (за 11.09.2024, 12.09.2024 г.) (срок хранения 48 часов)
12. Бракеражный журнал готовой продукции имеется. Проводится ежедневный бракераж готовой продукции комиссией с отметкой в журнале бракеража.
13. Разработано 2-х недельное примерное меню, согласованное с органами Роспотребнадзора, утвержденное директором школы.
14. Имеется каждодневное меню, вывешено на видном месте в обеденном зале.
15. Пищеблок обеспечен необходимыми дезинфекционными средствами.
16. На момент проверки качество продуктов, находящихся на пищеблоке и в складских помещениях соответствуют установленным требованиям. Ассортимент продуктов питания и продукции разнообразен, качество блюд соответствует нормам, выпуск готовой продукции и качество закупаемых продуктов питания контролируется поваром столовой. Продуктов с просроченным сроком не выявлено. В школьной столовой ведутся все журналы, установленные санитарными нормами и правилами.
17. Буфетная продукция представлена разнообразной свежей выпечкой: пицца, пирожки, пончики, круассаны, булочки.
18. Классные руководители сопровождают учащихся на завтрак, присутствуют при приеме пищи.
19. На момент проверки завтракали 37 обучающихся 3-4 классов.

#### **Замечания и рекомендации по проверке:**

1. Предложить родителям, проводить дома беседы о правильном питании.
2. Классным руководителям продолжить вести работу по пропаганде здорового питания среди учащихся и родителей.



3. Провести анкетирование обучающихся и родителей по вопросам организации питания в МБОУ «Форосская СШ»

**Члены комиссии:**



Каргапольцева Т.А.. директор школы



Бабина Л.А.- завуч по ВР;



Рогожа Е.П. – члена ПК школы ;



Ганичева Л.П., родительница 3б класса,



Петренко С.Г. родитель 11 класса



Лубченко Г.Ю. родительница 7 класса



Ткачук А.И.- медицинская сестра