

## АКТ

### проверки школьной столовой от 15.12.2023 г.

- общественная комиссия по контролю за организацией и качеством питания обучающихся в составе:

- 1) Кузнецова О.И.- заместитель директора по ВР (ответственная за питание обучающихся);
- 2) Синькова Т. В. (по согласованию) - медицинская сестра школы;
- 3) Ляуман А.В. - член родительского комитета 7 А класса;
- 4) Зыкова С.И. член родительского комитета 6 К класса;
- 5) Щукина Н.А..- член родительского комитета 4А класса,
- 6) Чаплыгина М. – член родительского комитета 7 К класса, провели проверку

школьной столовой.

**Цель проверки:** Проверка соответствия рациона питания согласно утвержденному меню, соблюдение рекомендаций Роспотребнадзора СП 3.1/2.4.3598-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации работы образовательных организаций и других объектов социальной инфраструктуры для детей и молодежи в условиях распространения новой коронавирусной инфекции.

**В ходе проверки установлено:** В обеденном зале вывешено ежедневное меню с указанием наименования блюд, выхода продуктов. Суточные пробы берутся и хранятся в холодильнике. Выдача готовых блюд осуществляется после снятия пробы, результат фиксируется в «Журнале бракеража готовой кулинарной продукции». Организация завтраков и обедов организована строго по графику посещения каждым классом по предварительному заказу еды.

Рацион питания учащихся соответствует примерному меню, которое составлено с учетом требований Санитарных правил и норм, методических рекомендаций.

Комиссия проверила соответствие веса второго блюда на тарелках весу, указанному в меню. Было взвешено 3 порции, взятых с разных столов. Выявлено соответствие веса указанному в меню. Члены комиссии отметили, что порции соответствуют возрастной потребности детей.

Произведена проверка температуры первого блюда, второго блюда и напитка. Выявлено: обед был подан на столы в горячем состоянии.

Проверено наличие контрольного блюда и суточных норм.

Проведено взвешивание пищевых отходов после приема пищи (остатки на тарелках). Количество остатков на тарелках не превышает 7 %.

Внешний вид школьной столовой соответствует СанПИН: столы чистые, Обработка обеденных столов до и после каждого приема пищи осуществляется с использованием моющих и дезинфицирующих средств. Мытье полов производится после каждого приема пищи.

Оборудование школьной столовой в исправном состоянии.

**Заключение:** признать работу столовой удовлетворительной.

**Замечания:** замечаний нет.

**Рекомендации:**

На родительских собраниях классным руководителям провести с родителями школы беседы о необходимости и пользе принятия горячей пищи. Рекомендовать всем учащимся обязательное горячее питание.

Классным руководителям обратить внимание на количество несъеденной пищи на тарелках. Провести беседы с учащимися о здоровой пище.

Члены комиссии:

*Кузнецова* Кузнецова О.И.  
*Синькова* Синькова Т.В.  
*Ляуман* Ляуман А.В.  
*Зыкова* Зыкова С.И.  
*Щукина* Щукина Н.А.  
*Чаплыгина* Чаплыгина М.

Ознакомлена

*зав-производства*  
*15.12.23*

*Ступакова* *СМ*

---