

УПРАВЛЯЮЩИЙ СОВЕТ
МОУ СОШ № 3

АКТ
28.10.2022 № 2
г. Комсомольск-на-Амуре

Проверка организации и качества питания
обучающихся в школьной столовой

Основание: план работы с целью усиления контроля организации и качества питания в МОУ СОШ № 3, соблюдения сбалансированного рационального питания детей, строгого выполнения и соблюдения технологии приготовления блюд в соответствии с меню-требованием и технологическими картами, а также в рамках осуществления производственного контроля в 2022-2023 году

Мы, ниже подписавшиеся из числа работников, отвечающих за организацию питания в МОУ СОШ № 3, в следующем составе:

- Галяутдинова Наталья Леонидовна директор школы;
- Архипова Татьяна Николаевна, заместитель директора;
- Масленникова Инга Владимировна, заместитель директора по АХР;
- Степанова Ирина Владимировна, ведущий бухгалтер;
- Савватеева Светлана Владимировна, социальный педагог;
- Некрасова Елена Александровна, учитель начальных классов;
- Благинина Наталья Андреевна, фельдшер школы.

Из числа представителей от родительской общественности в следующем составе:

- Попова Наталья Николаевна, председатель группы, родитель 2А класса;
- Палоусова Кристина Валерьевна, секретарь группы, родитель 9А класса;
- Асриева Валентина Валерьевна, член группы, родитель 5А класса;
- Семенова Ольга Валентиновна, член группы, родитель 5А класса;
- Волович Мария Борисовна, член группы, родитель 9В класса.
- Лапшакова Елена Александровна, член группы, родитель 10А класса,

составили настоящий акт о результатах проверки организации и качества питания обучающихся в школьной столовой 28 октября 2022 года.

Время: 11:00.

В ходе проверки осмотрены соответствующие документы, зал, линия раздачи готовых блюд, горячий цех, холодный цех, моечные цеха, мясо-рыбный цех, овощной цех, склады для хранения овощей и фруктов, сыпучих продуктов и бакалеи, осмотрены холодильники для хранения мяса, рыбы, молочной продукции, а также холодильники с суточной пробой. (Приложение №1)

**Результаты
работы комиссии по общественному контролю за организацией и качеством питания
обучающихся**

№	Мероприятия	Дата проведения	Результаты проверки
1	Контроль определения контингента обучающихся, имеющих право на бесплатное питание. Контроль формирования списка питания	Ежемесячно	Работа выполняется в полном объеме. Списки формирует социальный педагог, на основании приказа
2	Контроль за выполнением проведения профилактических и дезинфекционных мероприятий	Ежемесячно	Мероприятия проводятся в соответствии с графиком и вносятся в специальные журналы, в которых ежедневно отражается проведение всех профилактических и дезинфекционных мероприятий
3	Контроль санитарного состояния обеденного зала, кухни, складских помещений столовой	1 раз в неделю	В помещениях чисто, сухо. Качество и температурный режим хранения продуктов выполняется. Инвентарь пронумерован.
4	Проверка качества и оформления приготовленных блюд, соблюдения санитарных требований при приготовлении	Ежемесячно	Приготовленные блюда соответствуют заявленному меню и приготовлены в соответствии с технологическими картами, результаты проб внесены в бракеражный журнал. При контрольном взвешивании было выявлено, что вес порции соответствует норме. Санитарные требования при приготовлении блюд соблюдены.
5	Контроль суточной пробы	Ежедневно	Суточная проба имеется, находится в холодильнике
		Ежемесячно	Суточная проба имеется, находится в холодильнике
6	Мониторинг ведомостей питания классных руководителей	Ежемесячно	Проводится на основании ежедневных заявок на питание и табелей питания по классам
7	Контроль качества сырой и готовой продукции (бракераж)	Ежедневно	Бракеражные журналы стандартные, ведутся в соответствии с

			требованиями, заполняются своевременно
8	Контроль ведения отчетной документации по организации питания обучающихся	Ежемесячно	Документация ведется в полном объеме
9	Контроль соблюдения обучающимися правил личной гигиены при посещении столовой	Ежедневно	При входе в помещение столовой организуется гигиеническая обработка рук с применением кожных антисептиков. Контроль выполняется фельдшером школы и комиссией из числа работников
		Ежемесячно	При входе в помещение столовой организуется гигиеническая обработка рук с применением кожных антисептиков. Контроль выполняется фельдшером школы и комиссией из числа работников
10	Контроль организации питьевого режима	Ежедневно	Выполняется фельдшером школы и комиссией из числа работников, на питьевую воду имеются соответствующие документы
		Ежемесячно	Выполняется фельдшером школы и комиссией из числа работников, на питьевую воду имеются соответствующие документы
11	Проверка состояния оборудования школьной столовой	Ежемесячно	Все оборудование в столовой на момент проверки в рабочем состоянии
12	Проверка температурного режима холодильников и холодильных камер	Ежемесячно	Температурный режим соответствует требованиям хранения товара и вносится ежедневно в специальный журнал
13	Проверка наличия и хранения уборочного инвентаря, моющих и дезинфицирующих средств	Ежемесячно	Уборочный инвентарь пронумерован и находится в специально отведенном помещении, дезинфицирующие средства имеются в полном объеме с запасом
14	Проверка условий и сроков хранения продуктов, товарного соседства	Ежемесячно	Условия хранения соответствуют требованиям, сроки годности соблюдаются,

			продукты свежие. На каждый продукт имеется документация, подтверждающая качество. Товарное соседство не нарушено.
--	--	--	---

Рекомендации:

- 1) Классным руководителям 1-11 классов провести на 15-ти минутке опрос учащихся на тему: «Мое любимое блюдо»
- 2) Классным руководителям и ответственному за питание следить за поведением детей в школьной столовой.

Акт составлен в 2-х экземплярах:

1-ый экземпляр – канцелярия МОУ СОШ №3,

2-ой экземпляр – председатель группы родительской общности.

Члены комиссии:

Н.Л. Галяутдинова

Т.Н. Архипова
И.В. Масленникова
И.В. Степанова
С.В. Савватеева
Н.А. Благинина
Е.А. Некрасова
Н.Н. Попова
К.В. Палоусова
В.В. Асриева
О.В. Семенова
М.Б. Волович
Е.А. Лапшакова