

**АКТ № 1**

**проверки школьной столовой комиссией по питанию**

от 14 сентября 2022 года

В целях усиления контроля за организацией питания в ГБОУ ООШ №28 г.о.Сызрань, комиссией в составе:

Председатель: Миннибаева Г.Р. - ответственный за организацию питания в ОУ;

Члены: Никитина И.И. - медицинский работник ОУ;

Семькина М.А., - повар;

Архипова С.А. - председатель общешкольного родительского комитета, составили настоящий акт в том, что 14 сентября 2022 года проведена проверка организации питания учащихся.

**Цель проверки:** контроль за организацией горячего питания школьников.

В ходе проверки комиссия установила:

- в служебных помещениях столовой по санитарному состоянию замечаний нет;
- сроки реализации скоропортящихся продуктов соблюдаются в соответствии с сопроводительными документами. Пробы хранятся в специальном холодильнике, закрыты крышками. Тара для сыпучих продуктов, находящихся в складском помещении, также закрыты крышками. Вся тара поставлена на поддоны.
- технология приготовления блюд соблюдается. Продукты свежие. Температурный режим в холодильниках поддерживается (2- 6 градусов);
- выдача готовой пищи осуществляется только после снятия пробы. Оценку качества блюд проводит бракеражная комиссия, утвержденная приказом (№ 425 от 31.08.2022 года). Результат регистрируется в журнале бракеража готовой продукции. Продуктов с просроченным сроком реализации не выявлено;
- вес готовой порции соответствует заявленному выходу в меню. Произведены взвешивания готовых порций для обучающихся 1-4 классов: вес порции с тарелкой - 490 гр., тарелка - 250 гр., рыба тушеная с овощами и картофельным пюре - 240 гр., норма - 240 гр., компот из свежих яблок - 200 гр., хлеб пшеничный - 20 г., хлеб ржаной - 20 г., огурцы консервированные - 20 г., что соответствует норме;
- контрольное блюдо имеется;
- меню разнообразное, повторов блюд нет;
- запрещенных к употреблению обучающимися продуктов нет;
- ежедневное меню соответствует циклическому меню;

- питание организовано по утвержденному графику (после второго и третьего уроков). Обучающиеся посещают столовую организованно, в сопровождении классного руководителя, строго по графику;
- после каждого приема пищи проводится уборка помещения столовой с применением дезинфицирующих средств;
- в помещении столовой расположены три раковины для мытья рук и средства гигиены;
- меню находится перед входом в столовую на текущий день и следующий за ним день.

Выводы и рекомендации по проверке:

классным руководителям продолжить работу по пропаганде здорового питания среди учащихся и родителей; строго придерживаться графика посещения столовой классами; сотрудникам пищеблока работать в соответствии с Санитарными правилами.

Председатель:

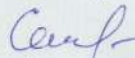


Миннибаева Г.Р.

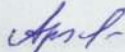
Члены комиссии:



Никитина И.И.



Семькина М.А.



Архипова С.А.