

**АКТ № 2**

**проверки школьной столовой комиссией по питанию**

от 11 октября 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;

Осадчая А.Н. - член общешкольного родительского комитета, составили настоящий акт в том, что 11 октября 2022 года проведена проверка организации питания учащихся.

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

В ходе проверки комиссия установила:

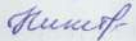
- в служебных помещениях столовой по санитарному состоянию замечаний нет;
- сроки реализации скоропортящихся продуктов соблюдаются в соответствии с сопроводительными документами. Пробы хранятся в специальном холодильнике, закрыты крышками. Тара для сыпучих продуктов, находящихся в складском помещении, 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 (№ 351 от 31.08.2021 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 - 460 гр., тарелка - 300 гр., каша геркулесовая молочная жидкая с маслом, сахаром - 160 гр., норма - 160 гр., кофейный напиток с молоком - 180 гр., батон - 40 г., сыр плавленый – 1 шт. (16 гр.), сок фруктовый – 1 шт. (200 гр.), что соответствует норме;
- контрольное блюдо имеется;
- меню разнообразное, повторов блюд нет;
- запрещенных к употреблению обучающимися продуктов нет;
- ежедневное меню соответствует цикличному 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.

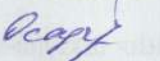
Выводы и рекомендации по проверке:

Питание обучающихся организовано в соответствии с Санитарными правилами; продолжить работу родительского контроля за организацией горячего питания детей в школьной столовой.

Председатель:  Миннибаева Г.Р.

Члены комиссии:  Никитина И.И.

 Семькина М.А.

 Осадчая А.Н.