

**АКТ № 7**  
**проверки школьной столовой комиссией по питанию**

от 13 марта 2024 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;

Семыкина М.А., - повар;

Архипова С.А. - член общешкольного родительского комитета, составили настоящий акт в том, что 13 марта 2024 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 31.08.2023 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., кофейный напиток с молоком - 180 гр., батон – 40 гр., сыр плавленый – 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:

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.