

ГБОУ ООШ №28 г.о.Сызрань

## АКТ № 5

### проверки школьной столовой комиссией по питанию

от 22 января 2025 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;

Агафонова Е.Е. - член общешкольного родительского комитета, составили настоящий акт в том, что 22 января 2025 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 (№ 384 от 29.08.2024 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 - 560 гр., тарелка - 300 гр., биточки из минтая с овощами, с соусом, картофельное пюре - 220 гр., компот из свежих яблок - 200 гр., хлеб пшеничный - 30 г., хлеб ржаной - 30 гр., огурцы соленые - 40 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:

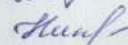
Питание обучающихся организовано в соответствии с Санитарными правилами; продолжить работу родительского контроля за организацией горячего питания детей в школьной столовой.

Председатель:

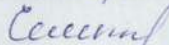


Миннибаева Г.Р.

Члены комиссии:



Никитина И.И.



Семькина М.А.



Агафонова Е.Е.