

# АКТ

## проверки школьной столовой

от 14 сентября 2023 года

**Комиссией в составе:** Фемичевой И.В. медицинского работника, Кононовой Г.Н., заместителя директора по УВР, ответственной за питание; Бешариной Ю.А., члена бракеражной комиссии в присутствии Слеповой С.Ю., заведующей производством, составлен настоящий акт в том, что 14 сентября 2021года была проведена проверка качества питания в школьной столовой МАОУ Лицей №1.

### **Целью проверки являлись:**

- наличие сертификатов соответствия на продовольственную продукцию, ассортимента предлагаемой продукции в школьной столовой;
- соответствие фактического меню утверждённому примерному меню;
- качество и технология приготовления блюд;
- условия хранения продуктов питания, качество имеющихся в наличии продуктов, соблюдение сроков их реализации;

### **В ходе проведения проверки выявлено:**

Внешний вид школьной столовой производит приятное впечатление, столы чистые. В момент проверки все оборудование школьной столовой было в исправном состоянии.

На 1 сентября бесплатными завтраками обеспечены 434 ученика начальной школы и 49 учащихся 5-11 классов поставлены на льготное питание, на сумму 52,70 рублей.

На момент проверки выявлено, что организовано питаются горячими завтраками и обедами около 700 человек, из них 390 учащихся начальных классов и 38 учащихся льготной категории, остальные дети льготной категории находились на больничном или отсутствовали по заявлению.

Столовую учащиеся посещают в сопровождении учителей – предметников и классных руководителей по графику. В момент приема пищи в столовой находится не более 7-х классов. Время приема пищи для каждого класса 15-20 минут. Около 50 учащихся 1-4 классов обедают за счет платы родителей.

На момент проверки было установлено: более 30% учащихся не полностью съедают свои порции.

Реализуется буфетная продукция по графику. Ежедневно качество приготовленных блюд проверяется медицинским работником и членами бракеражной комиссии, 2-3 раза в месяц осуществляется родительский контроль. Родители качеством приготовленных блюд и организацией питания остаются довольны.

При посещении пищеблока нарушений санитарных норм не обнаружено. Температурный режим хранения продуктов выполняется, ведётся журнал контроля температурного режима.

На все продукты имеются сертификаты качества продуктов. Просроченных продуктов не выявлено. Качество продуктов, находящихся на пищеблоках и в складских помещениях, соответствует установленным требованиям. Продуктов с просроченным сроком реализации не выявлено. На все продукты имеются сертификаты качества продуктов. Температурный режим хранения продуктов выполняется.

Для хранения в специальном бытовом холодильнике в течение 48 часов в целях контроля за доброкачественностью и безопасностью пищи, температурный режим хранения суточных проб сохраняется.

Меню соответствует заявленному Вес порционных блюд соответствует выходу, указанному в меню.

Моющие и дезинфицирующие средства хранят в таре изготовителя в специально отведенных местах, недоступных для обучающихся, отдельно от пищевых продуктов.

Персоналом столовой соблюдаются правила личной гигиены. Персонал обеспечен специальной санитарной одеждой. В гардеробных личные вещи и обувь персонала хранятся отдельно от санитарной одежды (в разных шкафах). Созданы условия для соблюдения персоналом правил личной гигиены. Уборка обеденного зала проводится после каждого приема пищи. Работники столовой в одноразовых масках и перчатках.

### **Рекомендации:**

Классным руководителям:

- продолжить работу по пропаганде здорового питания среди учащихся и родителей;
- усилить контроль за соблюдением санитарных правил перед едой и правилами приёма пищи учащимися.