

АКТ

проверки школьной столовой

от 14 января 2025 года

Комиссией в составе: Фемичевой И.В., медицинского работника, Кононовой Г.Н., замдиректора по УВР, ответственной за питание; Ставцевой Л.В., члена бракеражной комиссии в присутствии Слеповой С.Ю., заведующей производством, составлен настоящий акт в том, что 14 ноября 2025 года была проведена проверка качества питания в школьной столовой МАОУ Лицей №1.

Целью проверки являлись:

- проверка графика и режима питания;
- охват питанием учащихся, в том числе количество детей, питающихся бесплатно;
- качество и технология приготовления блюд;
- соответствие фактического меню утверждённому примерному меню;
- качество приготовленных блюд, их температурный режим;
- обеспечение столовой дезинфекционными средствами.
- ассортимент предлагаемой продукции в школьной столовой;
- наличие сертификатов соответствия на продовольственную продукцию, ассортимента предлагаемой продукции в школьной столовой;
- вид и целостность потребительской и транспортной упаковки, условия хранения продуктов питания, качество имеющихся в наличии продуктов, соблюдение сроков их реализации.

В ходе проведения проверки выявлено:

В школьной чисто и уютно. В момент проверки все оборудование школьной столовой было в исправном состоянии. На момент проверки в соответствии с графиком в столовой находились учащиеся 2-х и 3-х классов в сопровождении классных руководителей. К приходу учащихся столы были накрыты работниками столовой, температурный режим блюд выдержан. Учащиеся получили бесплатный завтрак:

В день проверки в школьной столовой питалось 404 учащихся начальных классов из 434 детей, 287 учащихся 5-11 классов позавтракали и пообедали организованно и на свободной раздаче, из них 65 учащихся льготной категории.

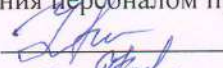
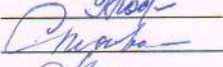

В момент приема пищи в столовой находится не более 7-х классов. Время приема пищи для каждого класса 20 минут. Обучающиеся 5-11 классов посещают школьную столовую в сопровождении учителей – предметников и классных руководителей по графику. Более 50 учащихся 1-4 классов обедают за счет платы родителей. Учащиеся, посещающие ГПД, обедают в 13:00. Меню соответствует заявленному: омлет натуральный, кофейный напиток, яблоко, сыр и масло учащимся 1-4 классов давали на завтрак. Вес порционных блюд соответствует выходу, указанному в меню. На обед были щи из свежей капусты, каша пшеничная и птица тушеная. салат из свеклы, сок ржаной и пшеничный хлеб. В буфете учащиеся покупают выпечку, сладости, соки и воду и др..

Оценку качества блюд по органолептическим показателям (пробу снимают непосредственно из емкостей, в которых пища готовится) проводит бракеражная комиссия в составе: медицинского работника, работника пищеблока, представителя администрации образовательного учреждения, ответственного за питание, и социального педагога. Результат бракеража регистрируется в "Журнале бракеража готовой кулинарной продукции" в соответствии с рекомендуемой формой. Выдача готовой пищи осуществляется только после снятия пробы.

Родители качеством приготовленных блюд и организацией питания остаются довольны, о чем свидетельствуют записи в «Журнале родительского контроля».

Ведется контроль за качеством поступающей продукции и делается запись в журнале бракеража пищевых продуктов и продовольственного сырья. Качество продуктов, находящихся на пищеблоках и в складских помещениях на момент проверки соответствовал установленным требованиям. Температурный режим хранения продуктов выполняется, ведётся журнал контроля температурного режима. Заведующей производством ведутся все журналы, установленные санитарными нормами и правилами.

Нарушения санитарных норм не обнаружено. В обеденном зале чисто, уборка обеденного зала и проветривание проводится после каждого приема пищи работниками столовой. Пищеблок обеспечен необходимыми дезинфицирующими средствами. Персонал обеспечен специальной санитарной одеждой, масками и перчатками. Созданы условия для соблюдения персоналом правил личной гигиены.

	Фомичева И.В.
	Кононова Г.Н.
	Ставцева Л.В.
	Слепова С.Ю.