

УТВЕРЖДАЮ
директор ГБОУ СОШ № 12
_____ О. Н. Важнова

АКТ проверки работы школьной столовой
от 14 апреля 2023 года

Комиссия в составе:

Прокофьевой Натальи Анатольевны - заместителя директора по УВР,
Кругловой Ирины Александровны – ответственного за питание ГБОУ СОШ
№12 г. Сызрани

Родителей обучающихся 7 «Б» класса – Ямашева Голфия Равиловна,
Филимонова Екатерина Владимировна

составили настоящий акт о том, что 14.04.2023 года была проведена плановая проверка качества организации питания в школьной столовой ГБОУ СОШ №12 г. Сызрани.

Цель проверки: улучшение организации питания в школьной столовой.

В ходе проверки выявлено:

в школьной столовой 14 апреля 2023 г. был предложен комплексный завтрак в соответствии с десятидневным циклическим меню, способствующий оздоровлению учащихся.

Каша рисовая молочная жидкая с маслом, сахаром

Чай с лимоном

Батон

Фрукты

Комиссия установила, что соблюдены требования санитарных правил по массе порций блюд, их пищевой и энергетической ценности, суточной потребности в основных витаминах и микроэлементах в соответствии с возрастными особенностями детей.

Производство готовых блюд осуществляется в соответствии с технологическими картами, в которых отражена рецептура и технология приготавливаемых блюд и кулинарных изделий. Комиссия отметила хорошие вкусовые качества готовой продукции.

Столовая обеспечена достаточным количеством столовой мебели, посуды и приборами, в целях соблюдения правил мытья и дезинфекции в соответствии с требованиями настоящих санитарных правил. Уборка обеденного зала проводится после каждого приема пищи. Обеденные столы моют горячей водой с добавлением моющих средств, используя специально выделенную ветошь и промаркированную тару для чистой и использованной ветоши. Моющие и дезинфицирующие средства хранят в таре изготовителя в специально отведенных местах, недоступных для учащихся, отдельно от пищевых продуктов. Приготовленные блюда соответствуют принципам щадящего питания, предусматривающее использование определенных способов приготовления блюд, таких как варка, приготовление на пару, тушение, запекание, и исключены продукты с раздражающими свойствами. В обеденном зале на видном месте, утвержденное руководителем образовательного учреждения, меню, в котором указываются сведения об объемах блюд. Все используемые продукты имеют сертификат соответствия. Учащиеся к работам, связанным с приготовлением пищи, чистке овощей, раздаче готовой пищи, резке

хлеба, мытью посуды, уборке помещений не привлекаются. Доступ в зал для приготовления пищи посторонним запрещен. Для мытья рук установлены умывальные раковины. Персонал обеспечен специальной санитарной одеждой. Медицинский работник следит за организацией питания в школьной столовой, в том числе за качеством поступающих продуктов, правильностью закладки продуктов и приготовлением готовой пищи. С целью контроля по соблюдению технологического процесса отбирается суточная проба от каждой партии приготовленных блюд. Отбор суточной пробы осуществляет медсестра в соответствии с рекомендациями по отбору проб - СанПин 2.4.5.2409-08, осуществляется контроль по правильности отбора и условиями хранения суточных проб. Запрещенные продукты в питании детей не употребляются.

В специально отведённом месте на всеобщем обозрении находится контрольное блюдо.

Питание школьников организовано в соответствии с графиком приёма пищи.

Классы заходят в обеденный зал организованно под руководством классного руководителя. Во время приёма пищи детьми обязательным является присутствие классного руководителя и дежурного учителя. Классные руководители 1-11 классов следят за порядком во время приёма пищи учащимися.

Рекомендации:

1. Считать работу по организации питания положительной.
2. Классным руководителям 1-11 классов с обучающимися провести беседы о необходимости горячего питания для детского организма во время учебного процесса.

С актом комиссии ознакомлена повар-бригадир
повар

Степанова А. С.
Архангельский А. В.

Комиссия с актом ознакомлена:

Прокофьева Н. А.
Круглова И. А.
Ямашева Г. Р.
Филимонова Е. В.