

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

АКТ проверки работы школьной столовой
от 15 февраля 2024 года

Комиссия в составе:

Прокофьевой Натальи Анатольевны - заместителя директора по УВР ГБОУ
СОШ №12 г. Сызрани,

Кругловой Ирины Александровны – ответственного за питание ГБОУ СОШ
№12 г. Сызрани

Родителей обучающихся:

6 «А» класса – Качусовой Натальи Николаевны

6 «Б» класса – Маркиной Татьяны Александровны

6 «Б» класса – Трофимовой Светланы Павловны

на основании общественного контроля организации питания провела плановую проверку
работы школьной столовой ГБОУ СОШ № 12 г. Сызрани.

Время проверки 09 ч 10 мин (первая перемена)

Проверено:

- Соблюдение посещения обучающимися ГБОУ СОШ № 12 школьной столовой в соответствии с утвержденным графиком приёма пищи
- Соответствие приготовленных блюд утвержденному меню
- Санитарно-техническое содержание обеденного зала
- Условия соблюдения обучающимися личной гигиены
- Объём и вид пищевых отходов
- Органолептические показатели готовых блюд

В ходе проверки выявлено:

- Обучающиеся принимают пищу в школьной столовой согласно утвержденному графику в сопровождении и под наблюдением классного руководителя.

1 смена

Завтрак

9 ч 10 мин - 9 ч 25 мин: 1А, 1Б, 2А, 2Б, дети с ОВЗ 1-9 класс

10 ч 05 мин - 10 ч 20 мин: 3А, 3Б, 3В, 4А, 4Б, 4В

11 ч 00 мин - 11 ч 15 мин: 5А, 5Б, 5В, 6А, 6Б, 7А, 7Б, 7В

11 ч 55 мин - 12 ч 10 мин: 8А, 8Б, 9А, 9Б, 9В, 10, 11

Обед

11 ч 55 мин - 12 ч 10 мин: дети с ОВЗ 1 – 4 класс

12 ч 50 мин - 13 ч 05 мин: дети с ОВЗ 5 – 11 класс

- Меню с указанием сведений названия и объёма блюд находится в обеденном зале в удобном для ознакомления месте. Наличие готовой продукции соответствует заявленному меню. Подаваемые блюда имеют аппетитный вид. В меню отсутствуют запрещённые блюда.

- Обеденный зал укомплектован мебелью для 100 человек. Обеденные столы и стулья имеют эстетичный вид, чистые. Полы чистые, мусора и остатков пищи не наблюдается. После каждого приёма пищи проводится уборка обеденной зоны. На момент работы комиссии уборка помещения для приёма пищи проведена качественно.
- Созданы условия для соблюдения детьми правил личной гигиены. Перед входом в обеденный зал установлены раковины для мытья рук. Имеются в необходимом количестве бумажные полотенца и жидкое мыло с дозатором. После каждого приёма пищи корзины для использованных бумажных полотенец освобождаются. Перед приёмом пищи классный руководитель обрабатывает руки учащихся антисептическим средством.
- Использованную посуду учащиеся ставят на отдельный стол. Пищевые отходы складываются сотрудниками пищеблока в специальную тару и уносятся из обеденного зала. Объем пищевых отходов составляет примерно 10% -15% от общей массы выданной продукции.
- Органолептические показатели готовых блюд соответствуют нормам и требованиям САНПИН.

Выводы:

1. Считать работу по организации школьного пищеблока удовлетворительной, соответствующей предъявляемым нормативно-правовым актам.
2. Претензий и замечаний со стороны проверяющих нет.

С актом комиссии ознакомлены: повар-бригадир
повар

Степанова А. С.
Алёшина О. В.

Комиссия с актом ознакомлена:

Прокофьева Н. А.
Круглова И. А.
Качусова Н. Н.
Маркина Т. А.
Трофимова С. П.