

## АКТ

Проверки школьной столовой общественной (родительской) комиссией по контролю за организацией и качеством питания  
с. Загорная Селитьба «20» декабря 2021 года  
На основании приказа директора МОУ Загорненская СОШ от 02.09.2020  
117 « О создании общественной комиссии по контролю за организацией и  
качеством питания» комиссия в составе:  
Председатель комиссии: Мишина Гульзифа Эсмогиловна,

Минеева О.Х. - медицинский работник (по согласованию с ГБУЗ АО»  
«Свободненская больница»);  
Герасимова Е.В. - председатель управляющего совет;  
Михолап Т.Ю. - заведующий хозяйством;  
Ефимова Н.В. - председатель совета родителей (законных  
представителей)

составили на стоящий акт о том, что «20» декабря 2021 года в 10.50 большая перемена, где питаются учащиеся 1-4 класса, многодетные и дети с ОВЗ, была проведена проверка качества питания в школьной столовой.

В ходе проверки выявлено:

1. 17 сентября было предложено разнообразное меню, способствующее оздоровлению учащихся.

Меню:

1. Катлеты особые с маслом сливочным
2. Каша гречневая рассыпчатая
3. Помидоры свежие
4. Чай с лимоном
5. Батон йодированный

Комиссией установлено, что работниками столовой соблюдены требования санитарных правил по порции блюд, их пищевой и энергетической ценности, суточной потребности в основных витаминах и микроэлементах.

Производство готовых блюд осуществляется с технологическими картами, в которых отражена рецептура и технология приготавливаемых блюд и кулинарных изделий.

Было проведено контрольное взвешивание членами комиссии порций.

При взвешивании трех порций: котлет, получаемая масса равнялась 0,300гр., что соответствует норме.

Члены комиссии отметили, что порции соответствуют возрастной потребности детей.

2. Столовая обеспечена достаточным количеством столовой и кухонной посуды (сколы отсутствуют), в целях соблюдения правил мытья и дезинфекции в соответствии с требованиями настоящих санитарных правил, а также шкафами для хранения кухонной посуды в отдельном помещении, и столовой посуды отдельной моечной.

Уборка обеденных залов после каждого приема пищи.  
Обеденные столы моют горячей водой с добавлением моющих средств.  
В обеденном зале на месте меню, утвержденное директором школы,  
в котором указываются сведения об объемах блюд и название кулинарных  
изделий и энергетическая ценность продуктов в ккал.  
Продукты (крупы, макаронные изделия, др.) хранятся в маркированной  
посуде. В помещении для хранения продуктов имеется термометр, но  
отсутствует прибор для определения влажности воздуха

3. Организация питания: у входа в столовую стоит дежурный учитель,  
напоминая детям о том, что перед едой им необходимо тщательно вымыть  
руки. Для мытья рук имеются три раковины с жидким мылом. Руки сушат  
при помощи электрического полотенце - осушителя. В обеденном зале для  
каждого класса накрываются отдельные столы, для чего имеется  
необходимое количество посадочных мест.

4. Не допускается присутствие учащихся в производственных  
помещениях столовой. Не привлекаются учащиеся к работам, связанным с  
приготовлением пищи, чистке овощей  
Раздаче готовой пищи, резке хлеба, мытью посуды, уборке помещений.  
Персонал обеспечен специальной санитарной одеждой (халат, головной убор,  
разовая маска, разовые перчатки легкая нескользкая рабочая обувь). В  
столовой работает один повар, имеющий соответствующую  
профессиональную квалификацию.

5. С целью контроля по соблюдению технического процесса отбираются  
суточная проба от каждой партии приготовленных блюд. Отбор суточной  
пробы осуществляет члены бракеражной комиссии, осуществляется  
контроль по правильности отбора и условиями хранения суточных проб.  
Запрещенные продукты в питании детей не употребляются.  
При проведении питания детей обязательным является присутствие  
классного руководителя и дежурного учителя.

Рекомендации:

1. Считать работу по организации питания удовлетворительной.
2. Дежурному учителю следить:- за явкой классного руководителя:  
- за поведением детей.

Комиссия в составе с актом ознакомлена  
Директора

Г.Э.Мишина

Минеева О.Х.  
Герасимова Е.В.  
Михолап Т.Ю.  
Ефимова Н.В.