

УПРАВЛЯЮЩИЙ СОВЕТ  
МОУ СОШ № 3

АКТ  
19.05.2023 № 9  
г. Комсомольск-на-Амуре

Проверка организации и качества питания  
обучающихся в школьной столовой

Основание: План работы с целью усиления контроля организации и качества питания в МОУ СОШ № 3, соблюдения сбалансированного рационального питания детей, строгого выполнения и соблюдения технологии приготовления блюд в соответствии с меню-требованием и технологическими картами, а также в рамках осуществления производственного контроля в 2022-2023 году

Мы, ниже подписавшиеся из числа работников, отвечающих за организацию питания в МОУ СОШ № 3, в следующем составе:

- Галяутдинова Наталья Леонидовна директор школы;
- Архипова Татьяна Николаевна, заместитель директора;
- Масленникова Инга Владимировна, заместитель директора по АХР;
- Степанова Ирина Владимировна, ведущий бухгалтер;
- Савватеева Светлана Владимировна, социальный педагог;
- Некрасова Елена Александровна, учитель начальных классов;
- Благинина Наталья Андреевна, фельдшер школы.

Из числа представителей от родительской общественности в следующем составе:

- Попова Наталья Николаевна, председатель группы, родитель 2А класса;
- Палоусова Кристина Валерьевна, секретарь группы, родитель 9А класса;
- Асриева Валентина Валерьевна, член группы, родитель 5А класса;
- Семенова Ольга Валентиновна, член группы, родитель 5А класса;
- Волович Мария Борисовна, член группы, родитель 9В класса.
- Лапшакова Елена Александровна, член группы, родитель 10А класса,

составили настоящий акт о результатах проверки организации и качества питания обучающихся в школьной столовой 19 мая 2023 года.

Время: 11:00.

В ходе проверки осмотрены соответствующие документы, зал, линия раздачи готовых блюд, горячий цех, холодный цех, моечные цеха, мясо-рыбный цех, овощной цех, склады для хранения овощей и фруктов, сыпучих продуктов и бакалеи, осмотрены холодильники для хранения мяса, рыбы, молочной продукции, а также холодильники с суточной пробой. (Приложение №1)

**Результаты  
работы комиссии по общественному контролю за организацией и качеством питания  
обучающихся**

№	Мероприятия	Дата проведения	Результаты проверки
1	Контроль определения контингента обучающихся, имеющих право на бесплатное питание. Контроль формирования списка питания	Ежемесячно	Работа выполняется в полном объеме. Списки формирует социальный педагог в приказе на основании заявлений родителей.
2	Контроль соблюдения графика питания обучающихся	1 раз в квартал	График посещения столовой имеется на входе в столовую и на сайте школы. Посещения столовой обучающимися соблюдается в соответствии с графиком.
3	Контроль за выполнением проведения профилактических и дезинфекционных мероприятий	Ежемесячно	Мероприятия проводятся в соответствии с графиком и вносятся в специальные журналы, в которых ежедневно отражается проведение всех профилактических и дезинфекционных мероприятий. Дезинфицирующие средства и антисептики в наличии.
4	Контроль за порядком обеспечения питанием детей	1 раз в квартал	Дети обеспечены питанием в соответствии с категориями питающихся, стоимостью питания и по графику питания в столовой на основании приказа.
5	Контроль санитарного состояния обеденного зала, кухни, складских помещений столовой	1 раз в неделю	В помещениях чисто, сухо, членистоногие отсутствуют. Уборка помещений проводится каждый день, генеральная уборка проводится один раз в неделю. Контроль над качеством поступающих продуктов и температурный режим хранения продуктов выполняется. Весь инвентарь в пищеблоке пронумерован.
6	Проверка качества и оформления приготовленных блюд, соблюдения санитарных требований при приготовлении	Ежемесячно	Приготовленные блюда соответствуют заявленному меню и приготовлены в соответствии с технологическими картами и СанПиНом, результаты проб внесены в бракеражный журнал. При контрольном взвешивании было выявлено, что вес порции соответствует норме. Санитарные требования при

			приготовлении блюд соблюдены.
7	Контроль суточной пробы	Ежедневно	Суточные пробы имеются, контроль ведет бракеражная комиссия. Пробы находятся в холодильнике, подписаны.
		Ежемесячно	Суточные пробы имеются. Находятся в холодильнике, пробы подписаны.
8	Мониторинг ведомостей питания классных руководителей	Ежемесячно	Проводится на основании ежедневных заявок на питание и табелей питания по классам.
9	Контроль качества сырой и готовой продукции (бракераж)	Ежедневно	Бракеражные журналы стандартные, ведутся в соответствии с требованиями, заполняются своевременно.
		1 раз в квартал	
10	Контроль ведения отчетной документации по организации питания обучающихся	Ежемесячно	Ведение документации в полном объеме, на основании приказов и постановлений.
11	Контроль соблюдения обучающимися правил личной гигиены при посещении столовой	Ежедневно	В зале столовой установлены раковины для мытья рук и электросушилки. При входе в помещение столовой организуется гигиеническая обработка рук с применением кожных антисептиков. Контроль выполняется фельдшером школы и комиссией из числа работников.
		Ежемесячно	
12	Контроль организации питьевого режима	Ежедневно	Выполняется фельдшером школы и комиссией из числа работников, на питьевую воду имеются документы о соответствии качества, ведется график сменности воды.
		Ежемесячно	
13	Проверка состояния оборудования школьной столовой	Ежемесячно	Все оборудование в столовой на момент проверки в рабочем состоянии, произведена замена старого оборудования на новое.
14	Проверка температурного режима холодильников и холодильных камер	Ежемесячно	Температурный режим соответствует требованиям хранения товара и вносится ежедневно в специальный журнал.
15	Проверка наличия и хранения уборочного инвентаря, моющих и дезинфицирующих средств	Ежемесячно	Уборочный инвентарь имеется в полном объеме, подписан и находится в специально отведенном помещении, дезинфицирующие средства

			имеются в полном объеме с запасом, находятся в специально отведенном месте. Дезинфицирующие средства используются в соответствии с инструкцией.
16	Проверка условий и сроков хранения продуктов, товарного соседства	Ежемесячно	Условия хранения соответствуют требованиям, сроки годности соблюдаются, продукты свежие, соответствуют ГОСТу и др. требованиям, прописанным в контрактах. На каждый продукт имеется документация, подтверждающая качество. Товарное соседство не нарушено.

Рекомендации:

- 1) Классным руководителям провести классный час для учащихся 1 -11 классов на тему: «Пищевые риски, продукты, опасные для здоровья», «Секреты здорового питания».
- 2) Систематическое осуществление общественно-административного контроля за организацией питания обучающихся.

Акт составлен в 2-х экземплярах:

1-ый экземпляр – канцелярия МОУ СОШ №3,

2-ой экземпляр – председатель группы родительской общественности.

Члены комиссии:

Н.Л. Галяутдинова

Т.Н. Архипова  
И.В. Масленникова  
И.В. Степанова  
С.В. Савватеева  
Н.А. Благинина  
Е.А. Некрасова  
Н.Н. Попова  
К.В. Палоусова  
В.В. Асриева  
О.В. Семенова  
М.Б. Волович  
Е.А. Лапшакова