

УПРАВЛЯЮЩИЙ СОВЕТ  
МОУ СОШ № 3

АКТ  
24.11.2022г. № 3  
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 24 ноября 2022 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**

| <b>№</b> | <b>Мероприятия</b>   | <b>Дата проведения</b> | <b>Результаты проверки</b>   |
|----------|--|------------------------|--|
| 1        | Контроль определения контингента обучающихся, имеющих право на бесплатное питание.<br>Контроль формирования списка питания | Ежемесячно             | Работа выполняется в полном объеме. Списки формирует социальный педагог, на основании приказа  |
| 2        | 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   |
| 3        | Контроль за порядком обеспечения питанием детей  | 1 раз в квартал        | Дети обеспечены питанием в соответствии с категориями питающихся, стоимостью питания на основании приказа и по графику питания в столовой  |
| 4        | Контроль санитарного состояния обеденного зала, кухни, складских помещений столовой  | 1 раз в неделю         | В помещениях чисто, сухо. Качество и температурный режим хранения продуктов выполняется. Инвентарь пронумерован.   |
| 5        | Проверка качества и оформления приготовленных блюд, соблюдения санитарных требований при приготовлении                     | Ежемесячно             | Приготовленные блюда соответствуют заявленному меню и приготовлены в соответствии с технологическими картами, результаты проб внесены в бракеражный журнал. При контрольном взвешивании было выявлено, что вес порции соответствует норме. Санитарные требования при приготовлении блюд соблюдены. |
| 6        | Контроль суточной пробы  | Ежедневно              | Суточная проба имеется, находится в холодильнике   |
|          |  | Ежемесячно             | Суточная проба имеется, находится в холодильнике   |
| 7        | Мониторинг ведомостей питания классных   | Ежемесячно             | Проводится на основании  |

|    |  |            |  |
|----|--|------------|--|
|    | руководителей  |            | ежедневных заявок на питание и табелей питания по классам  |
| 8  | Контроль качества сырой и готовой продукции (бракераж)                             | Ежедневно  | Бракеражные журналы стандартные, ведутся в соответствии с требованиями, заполняются своевременно   |
| 9  | Контроль ведения отчетной документации по организации питания обучающихся          | Ежемесячно | Документация ведется в полном объеме   |
| 10 | Контроль соблюдения обучающимися правил личной гигиены при посещении столовой      | Ежедневно  | При входе в помещение столовой организуется гигиеническая обработка рук с применением кожных антисептиков. Контроль выполняется фельдшером школы и комиссией из числа работников |
|    |  | Ежемесячно | При входе в помещение столовой организуется гигиеническая обработка рук с применением кожных антисептиков. Контроль выполняется фельдшером школы и комиссией из числа работников |
| 11 | Контроль организации питьевого режима  | Ежедневно  | Выполняется фельдшером школы и комиссией из числа работников, на питьевую воду имеются соответствующие документы   |
|    |  | Ежемесячно | Выполняется фельдшером школы и комиссией из числа работников, на питьевую воду имеются соответствующие документы   |
| 12 | Проверка состояния оборудования школьной столовой                                  | Ежемесячно | Все оборудование в столовой на момент проверки в рабочем состоянии   |
| 13 | Проверка температурного режима холодильников и холодильных камер                   | Ежемесячно | Температурный режим соответствует требованиям хранения товара и вносится ежедневно в специальный журнал  |
| 14 | Проверка наличия и хранения уборочного инвентаря, моющих и дезинфицирующих средств | Ежемесячно | Уборочный инвентарь пронумерован и находится в специально отведенном помещении, дезинфицирующие  |

|    |   |            |   |
|----|---|------------|---|
|    |   |            | средства имеются в полном объеме с запасом  |
| 15 | Проверка условий и сроков хранения продуктов, товарного соседства | Ежемесячно | Условия хранения соответствуют требованиям, сроки годности соблюдаются, продукты свежие. На каждый продукт имеется документация, подтверждающая качество. Товарное соседство не нарушено. |

Рекомендации:

1. Так как в дни, когда в меню стоит творожная запеканка дети часто задают вопрос: «А что это за белые крупинки и из чего запеканка?». Классным руководителям было предложено провести классные часы на темы: «Что такое творог?», «Польза творога в жизни ребенка, его полезные свойства».

2. Классным руководителям провести классные часы на темы: «Культура здорового питания», «Я и мое здоровье».

Акт составлен в 2-х экземплярах:

1-ый экземпляр – канцелярия МОУ СОШ №3,

2-ой экземпляр – председатель группы родительской общности.

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