

**АКТ №1 комиссии по контролю организации горячего питания обучающихся  
1-4 классов  
МБОУ «СОШ №3» города Пикалёво**

от 25.10.2024 года

Комиссия в составе:

В.В. Востряковой-социального педагога школы, ответственного за организацию питания обучающихся

Е.М. Мурадовой-школьного фельдшера

О.С. Кузнецовой-представителя родительской общественности 3 «Б» класса

И.В. Сергеевой- представителя родительской общественности 1 «А» класса

составила настоящий акт о том, что 25 октября 2024 года в 11 ч.15 мин. была проведена проверка качества горячего питания обучающихся 1-4 классов в школьной столовой.

Цель проверки:

- соответствие блюд утвержденному меню
- температурный режим приготовленных блюд
- качество приготовления блюд

Время проверки: 11ч. 15 мин.

Окончание проверки: 11ч.45мин.

В ходе проверки установлено:

1. В школьной столовой на 25 октября 2024 года было предложено: салат из квашеной капусты, рассольник ленинградский на курином бульоне со сметаной, биточки рыбные, пюре картофельное с маслом сливочным, компот из смеси сухофруктов, хлеб ржаной, булочка домашняя. Ассортимент блюд соответствует представленному меню, вес каждого блюда соответствует раскладке.
2. В ходе проверки были сняты пробы готовой продукции с целью оценки, проведена дегустация блюд, проверка соответствия температуры и подачи блюд.
3. Предлагаемые блюда имеют приятный соответствующий цвет и запах.
4. Питание осуществляется на основании примерного десятидневного меню, утвержденного директором школы и ИП Смирновым И.А.
5. Производство готовых блюд планируется в соответствии с технологическими картами.
6. В обеденном зале вывешено ежедневное меню, утверждённое директором школы и ИП Смирновым И.А. с указанием наименования блюд, норм выдаваемой порции и их стоимости.
7. Суточные пробы берутся и хранятся в холодильнике.
8. Выдача готовых блюд осуществляется после снятия пробы, результат фиксируется в «Журнале бракеража готовой кулинарной продукции».
9. Для обучающихся организован питьевой режим.
10. Отпуск обучающимся питания в столовой осуществляется в соответствии с графиком приема пищи.

При дегустации комиссия отметила, что вкусовые качества достаточно высоки, качество обработки соответствует предъявляемым требованиям, температура приготовленных блюд в норме.

Члены комиссии отметили:

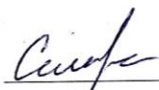
1. Порции соответствуют возрастной потребности детей.
2. Температура подачи приготовленных блюд соответствует требованиям СанПин.
3. Сотрудники столовой соблюдают гигиенические требования при работе в столовой (маски, перчатки, чепцы).
4. В обеденном зале и на раздаче чисто.
5. В столовой для мытья рук имеются раковины с жидким мылом и дез.средством и бумажные полотенца.
6. У входа в столовую имеется график посещения обучающимися столовой.
7. В обеденном зале каждый стол накрыт за каждым классом, посадочных мест в достаточном количестве, закреплено время посещения обучающимися столовой.
8. Все классные руководители сопровождают свои классы.

В ходе проверки в пищеблоке нарушения не выявлены. Работа в столовой организована на должном уровне, питание обучающихся осуществляется с учётом возрастных особенностей и соблюдением температурного режима подачи приготовленных блюд.

Предложения:

1. Предложить родителям проводить дома беседы о правильном питании.
2. Классным руководителям 1-4 классов провести беседу о правилах приема пищи и поведении в столовой.
3. Провести анкетирование родителей по организации питания за 2024-2025 учебный год.

С актом комиссии ознакомлена:



Симаненко Е.О. зав. столовой

Комиссия в составе с актом ознакомлены:

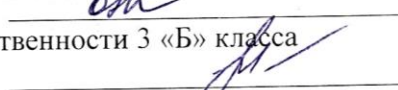
В.В.Вострякова-социальный педагог школы, ответственный за организацию питания обучающихся



Е.М. Мурадова-школьный фельдшер



О.С. Кузнецова-представитель родительской общественности 3 «Б» класса



И.В. Сергеева- представитель родительской общественности 1 «А» класса

