

**Муниципальное автономное общеобразовательное учреждение
средняя общеобразовательная школа №40 г. Томска**



Утверждаю
И.о. директора MAOU СОШ №40 г. Томска
Л.Н. Шальгина

АКТ

**проверки школьной столовой общественной комиссией по контролю
за организацией и качеством питания обучающихся**

Дата проверки: 13.11.2024

Время проверки: 8.40; 9.30 (первая смена); 14.00 (2 смена)

Состав комиссии:

Председатель: Васильева Г.В., ответственная за организацию питания, зам. директора по ВР.

Родители: Шарыпова Э.Н. Мусаева С.Ю.

Цель проверки:

осуществление контроля за:

- Соответствием ежедневного меню утверждённому цикличному меню, наличие свободного (дополнительного меню), работа школьного буфета, обработка посуды, инвентаря, столов, соблюдение санитарно-гигиенических правил обучающимися и сотрудниками пищеблока, удовлетворенность обучающихся качеством приготовления блюд, определение коэффициента несъедаемости.

В результате проверки установлено следующее:

1. Меню на 13.11.2024г. соответствует утверждённому цикличному меню.

Завтрак:

- Запеканка из творога со сгущенным молоком;
- Чай с лимоном;
- Кондитерское изделие.

Обед:

- Щи из свежей капусты с картофелем со сметаной;
- Фрикаделька из курицы с соусом;
- Макароны изделия отварные;
- Кисель витаминизированный;
- Огурчик;
- Хлеб пшеничный, ржаной йодированный.

Меню размещается в зале для ознакомления обучающихся, родителей и педагогов. От всех партий приготовленных блюд снимается бракераж, о чём свидетельствует запись в журнале бракеража. В ходе бракеража готовой продукции выявлено, что вкусовые качества приготовленных блюд соответствуют органолептическим показателям. Приготовлено вкусно, доброкачественно. В меню отсутствуют запрещенные блюда и продукты.

На момент проверки имеется свободное (дополнительное меню), в котором перечислены блюда, приобретаемые обучающимися в течение дня. Ежедневно меню выставляется на сайт.

Буфет работает во время перемен. Буфетная продукция перечислена в прайс-листе, соответствует требованиям.

2. После каждого приёма пищи убирается грязная посуда, специальным раствором протираются обеденные столы, протирается пол.

На момент проверки обеденный зал готов к приёму пищи обучающимися: пол чистый, столы чистые. Столовые приборы промыты и высушены, столовая посуда перед фасовкой чистая и сухая.

3. В школьной столовой созданы условия для соблюдения обучающимися правил личной гигиены: в наличии жидкое мыло, электросушилки для рук.

4. Обучающиеся питаются в столовой в соответствии с утверждённым графиком.

5. Одежда сотрудников, осуществляющих раздачу, блюд чистая и опрятная.
6. Во время проверки работы столовой фактов выдачи обучающимся остывшей пищи не обнаружено. Температура блюд, приготовленных для раздачи соответствует требованиям.
7. Коэффициент несъедаетости в параллели 1 классов составляет 36%

Члены комиссии:

Васильева Г.В. _____

Мусаева С.Ю. _____

Шарьпова Э.Н. _____

С актом ознакомлена:

Заведующая производством: _____ Коптяева Ю.В.

«13» ноября 2024г.

5. Одежда сотрудников, осуществляющих раздачу, блюд чистая и опрятная.
6. Во время проверки работы столовой фактов выдачи обучающимся остывшей пищи не обнаружено. Температура блюд, приготовленных для раздачи соответствует требованиям.
7. Коэффициент несъедаетости в параллели 1 классов составляет 36%

Члены комиссии:

Васильева Г.В.

Мусаева С.Ю.

Шарьпова Э.Н.

С актом ознакомлена:

Заведующая производством:  Коптяева Ю.В.

«13» ноября 2024г.