

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

Утверждаю
Директора МАОУ СОШ №40 г. Томска
 А. А. Каширин

АКТ

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

Дата проверки: 18.09.2024

Время проверки: 8.40 (1-е классы); 10.30 (4-е классы) (первая смена)

Состав комиссии:

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

Родители: Казакевич Е.Ю., Мирошниченко Т.С., Шарыпова Э.Н.

Цель проверки: Соответствие фактически выдаваемых блюд утвержденному меню на данный день, 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 блюд в школьной столовой для обучающихся 1; 4 классов.

В результате проверки установлено следующее:

1. Меню на 18.09. 2024г. соответствует требованиям и утвержденному циклическому меню.

Меню размещается в зале для ознакомления обучающихся, родителей и педагогов.

В результате бракеража готовой продукции выявлено, что вкусовые качества приготовленных блюд соответствует органолептическим показателям, выход готовых блюд (в граммах) соответствует требованиям.

На момент проверки имеется свободное (дополнительное меню). В меню перечислены блюда, которые обучающиеся могут приобрести в течение дня. Ежедневно свободное меню выставляется на сайт. Во время перемен работает буфет. Буфетная продукция соответствует требованиям СанПин 2.3/2.4.3590-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения".

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, но не все обучающиеся выполняют правила личной гигиены.

4. Одежда сотрудников, осуществляющих раздачу блюд чистая и опрятная.

5. Во время проверки работы столовой фактов выдачи обучающимся остывшей пищи не обнаружено.

6. В ходе устного опроса обучающихся выявлено, что 97% обучающихся удовлетворены качеством приготовленной пищи.

7. Обучающиеся питаются в столовой в соответствии с утвержденным графиком.

8. Определён коэффициент несъедаемости блюд на 18.09.2024г. Для обучающихся 1 классов коэффициент составил 36%, для обучающихся 4 –х классов – 40%.

Члены комиссии:

Васильева Г.В. 

Казакевич Е.Ю. 

Мирошниченко Т.С. 

Шарыпова Э.Н.

С актом ознакомлена:

Заведующая производством :  Ю.В. Коптяева

«18» сентября 2024г.