

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

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

АКТ

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

Дата проверки: 19.05.2025

Время проверки: 9.30, 14.00

Состав комиссии:

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

Родители: Осетрина Е.И., Сушко В.В.

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, В результате проверки установлено следующее:

1. Меню на 19.05.2025г. соответствует утверждённому цикличному меню (10 день). Время проверки 9.30, 14.00

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 школьный сайт и сайт Федерального центра мониторинга питания обучающихся (ЕМ 1-4 класс).

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.

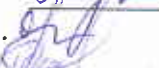
4. Обучающиеся питаются в столовой в соответствии с утверждённым графиком.

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.

Члены комиссии:

Васильева Г.В. 

Осетрина Е.И. 

Сушко В.В. 

С актом ознакомлена:

Заведующая производством: Коптяева Ю.В. 

«19» мая 2025г.