

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



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

Дата проверки: 19.12.2024

Время проверки: 8.40; 10.30 (первая смена)

Состав комиссии:

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

Родители: Казакевич Е.Ю. Шевченко Л.П.

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 блюд.

В результате проверки установлено следующее:

1. Меню на 19.12.2024г. соответствует утверждённому цикличному меню.

Завтрак:

- Овощи свежие(помидор)
- Котлета из мяса курицы с соусом сметанным с томатом
- Макароны изделия отварные
- Чай
- Хлеб пшеничный

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 соответствует 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 несъедаемости в параллели 1 классов составляет 13 %

В Параллели 4-х классов 18 %

8. Проведен опрос обучающихся степенью удовлетворенности качеством питания. Обучающимся нравится питание в школьной столовой.

Члены комиссии:

Васильева Г.В. 

Казакевич Е.Ю. 

Шевченко Л.П. 

С актом ознакомлена:

Руководитель ИП  Штаб Н.В.
«19» декабря 2024г.