

**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: 12.03.2025

Время проверки: 13.55 (вторая смена)

2 - е мн.

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, определение коэффициента несъедаемости блюд.

В результате проверки установлено следующее:

1. Меню на 12.03.2025г. соответствует утверждённому цикличному меню (8 день). Время проверки вторая смена (обед)

Обед

- Борщ с капустой и картофелем со сметаной
- Тефтели рыбные с соусом
- Картофельное пюре
- Компот из сухофруктов
- 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 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.

Проведен опрос обучающихся степенью удовлетворенности качеством питания 98% обучающихся нравится питание в школьной столовой. Коэффициент несъедаетости составил 21%.

Члены комиссии:

Васильева Г.В. 

Осетрина Е.И.

Сушко В.В.

С актом ознакомлена:

Заведующая производством : Коптяева Ю.В. 

«12» марта 2025г.