АКТ
проверки школьной столовой ГБОУ СОШ №6 г.о. Сызрань

от 27.04.2023 года

Комиссия в составе членов родительского контроля Архиповой Л.А., Е.В., заместителя директора по УВР Арановой О.Н., медицинской сестры школы Дмитриевой Л.Н. составили настоящий акт в том, что 27.04.2023 года в 09.25 была проведена проверка организации и обеспечения качества питания обучающихся, выполнения санитарно-эпидемиологических требований к устройству, содержанию и организации работы.

В ходе проверки выявлено:

1.Питание в школьной столовой организовано в соответствии с
-графиком питания обучающихся, утверждённым приказом директора образовательного учреждения от 26.08.2022 года № 490-од;
- двухнедельным меню;
-для приёма пищи в расписании занятий предусмотрено достаточное время для приёма пищи –20 минут.

2.Ежедневное меню на 27.04.2023 года, контрольные блюда выставлены для ознакомления на видное место.
Обучающимся предложены
на завтрак: огурцы солёные, рыба тушёная в томате с овощами, картофельное пюре, компот из свежих яблок, хлеб пшеничный и ржаной
на обед: салат из свёклы отварной, суп картофельный с макаронными изделиями, плов из птицы (филе куриное), чай с сахаром, хлеб пшеничный и ржаной.

3.Членами комиссии были проведены дегустация и контрольное взвешивание блюд. При взвешивании полученная масса порции блюд из меню соответствует норме.
При дегустации родители отметили, что вкусовые качества достаточно высоки, качество обработки соответствует предъявляемым требованиям возрастной потребности детей.

4.Санитарно – техническое содержание обеденного зала соответствует норме.
У сотрудников, осуществляющих раздачу готовых блюд, имеется в хорошем состоянии санитарная одежда, маски, перчатки.
Кухонные принадлежности, столы чистые. Кухонная посуда: ложки, вилки, тарелки, стаканы чистые, без сколов.
После приёма пищи посуда убирается на специальный стол. Объём пищевых отходов составляет 20 %.
Посуда моется специальными моющими средствами, при положенной температуре.
Столы моются и вытираются кухонным работником.
Уборка помещения проводится после каждого приёма пищи.

5.Созданы условия для соблюдения детьми правил личной гигиены. Перед входом в столовую дети моют руки, обрабатывают антисептическим средством. Учащиеся в столовую заходят организованно по утверждённому графику. Все классные руководители сопровождают свои классы.
Посадочных мест детям хватает, для каждого класса накрыт отдельный стол.

6.В столовой по графику дежурит ответственный учитель.

8.Претензий и замечаний со стороны обучающихся и учителей на качество приготовленных блюд в школьной столовой нет.

Вывод:
1.Питание обучающихся в школе организовано в соответствии с требованиями СанПин.
2.Выполнены все санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации работы.
3.Продолжить работу родительского контроля за организацией питания детей в школьной столовой в течение учебного года с последующим составлением акта.

Члены комиссии:

член Совета родителей Л.А. Архипова (89276156082)

член Совета родителей Е.В. Кулакова (89270139786)

заместитель директора по УВР О.Н. Аранова

медицинская сестра школы Л.Н. Дмитриева