

УТВЕРЖДАЮ
Директор
ГБОУ СОШ №4
г.о. Сызрань

С.Ю.Титова

Акт

проверки школьной столовой в ГБОУ СОШ №4 г.о.Сызрань комиссией по питанию
от «16» октября 2024 года

Комиссия в составе:

Томбасова Н.Н.- зам. директора по УВР

Грехов Н.В. - председатель Совета родителей обучающихся ГБОУ СОШ №4
г.о.Сызрань

Самойленко Т.И. – родительница 3а класса

Прорешкина Л.В.- ответственная за организацию питания в школе

составили настоящий акт в том, что 16.10.2024 года в 10.30 была проведена проверка организации питания в школьной столовой по следующим вопросам:

1. Соответствие реализуемых блюд утвержденному меню;
2. Санитарно-техническое содержание обеденного зала (помещения для приема пищи), состояние обеденной мебели, столовой посуды и т.п.;
3. Условия соблюдения правил личной гигиены обучающимися;
4. Наличие и состояние санитарной одежды у сотрудников, осуществляющих раздачу готовых блюд;
5. Наличие и ведение журналов бракеража пищевых продуктов и продовольственного сырья, бракеража готовой кулинарной продукции, учета температурного режима.
6. Объем и вид пищевых отходов после приема пищи.

В ходе проверки выявлено:

1. В обеденном зале на стенде вывешено меню, соответствующее Циклическому десятидневному меню 2024 года, согласованное с Роспотребнадзором. Реализуемые блюда соответствуют утвержденному меню.
2. Санитарное состояние обеденного зала школьной столовой удовлетворительное. Столы вытерты, чистота и целостность столовых приборов соответствует норме. Порции раскладываются непосредственно перед приходом детей, дети получают горячее питание. Для каждого класса накрываются отдельные столы, посадочных мест хватает всем детям. Санитарное состояние пищеблока удовлетворительное. Полы чистые, пароконвектомат чистый, мармит чистый.
3. Учащиеся приходят в столовую организованно с классными руководителями. У входа в столовую стоит дежурный учитель, обращает внимание детей на то, чтобы перед едой мыли руки. Учащиеся соблюдают культуру поведения во время приема пищи.

4. Санитарно-гигиенические нормы сотрудниками пищеблока (внешний вид, спецодежда, маски, перчатки) соблюдаются.
5. Ведется журнал бракеража пищевых продуктов и продовольственного сырья, журнал бракеража готовой кулинарной продукции, журнал учета температурного режима.
6. После приема пищи дети самостоятельно уносят за собой посуду и складывают на специальный стол. Пищевые отходы составляют примерно 20%, хранятся в промаркированных емкостях с крышками.