

**АКТ № 3**  
**проверки организации горячего питания**  
**в Средней школе № 2**

от 15.11.2023г.

Настоящий акт составлен комиссией в составе трех человек:

- Саламатова Л.И., заместитель директора по УВР, дежурный администратор;
- Светлакова С.А., ответственная за организацию горячего питания в школе;
- Иванова К.Ю. - представить родительской общественности.

В меню на 15.11.2023 г. (среда) был включен завтрак, состоящий из:

- |                              |       |
|------------------------------|-------|
| – каша пшенная молочная      | – 210 |
| – кофейный напиток           | – 200 |
| – бутерброд с сыром и маслом | – 70  |

В меню на 15.11.2023 (среда) был включен обед, состоящий из:

- |  |           |
|--|-----------|
| – суп картофельный с мясом и макаронными изделиями | – 270     |
| – тефтели с соусом                                 | – 110     |
| – каша гречневая                                   | – 200     |
| – булочка к чаю                                    | – 50      |
| – Хлеб витаминизированный                          | – 33\2 шт |

Меню на 15.11.2023 г. подписано директором школы.

Члены комиссии провели проверку во время накрытия завтрака и на 2-х переменах:

- 08.00 – 08.50 - приготовление завтрака, накрытие
- 08.50-09.10 – 1-е классы и 2-е классы, дети с ОВЗ.
- 12.35-12.50 – 7-е классы и 7 г класс

В 8 ч 40 мин в столовой комиссия ознакомилась с меню, документами по столовой (примерное 2х недельное меню, бракеражный журнал, журнал здоровья, журнал родительской платы). Всем членам комиссии выданы чек-листы, которые необходимо было заполнить в ходе проверки.

В 8 ч 45 мин, т.е. за 5 минут до начала перемены повара начали накрывать столы, раскладывать завтрак по тарелкам, разливать чай. Температурный режим и выход порций соответствовали санитарным правилам. Работники столовой одеты в соответствии санитарным правилам (перчатки, халаты, маски, головные уборы).

Через 2 минуты после звонка с первого урока дети спустились в столовую, вымыли руки, обработали антисептиками и приступили к завтраку.

Контроль за мытьем и обработкой рук осуществляют классные руководители и дежурный администратор. Во время перемены в обеденном зале находились комиссия по проверке организации горячего питания и Маркова И.В., директор школы, которая также контролировала организацию горячего питания.

Обучающиеся хорошо пшенную кашу и бутерброд с сыром и маслом, некоторые отказывались от каши из-за своих предпочтений. Большинство учащихся завтрак съели полностью.

Комиссии было предложено снять пробы приготовленных блюд. Представители родительской общестственности оценили высокое качество приготовленной продукции.

В 12.25 Комиссией осуществлен контроль питания в основной школе. В 12.35 учащиеся получили питание в виде супа картофельного с мясом и макаронными изделиями, каши гречневой с тефтелями и соусом. Температура режис и выход соответствовал санитарным нормам.

Учащиеся купали хорошо. Большинство детей с удовольствием съели суп картофельный с мясом и макаронными изделиями, кашу гречневую с тефтелями и соусом. Некоторые не ели суп, ссылаясь на вкусовые предпочтения. Отходов было немного. Ассортимент продуктов питания и продукции разнообразен, качество блюд соответствует нормам. Выпуск готовой продукции и качество завозимых продуктов питания контролируется заведующей столовой и медицинским работником школы, проводится бракераж готовой продукции.

Классы для приема пищи идут в сопровождении классного руководителя, в столовой присутствовали дежурный администратор, медицинский работник.

Внешний вид школьной столовой и персонала производят приятное впечатление, столы чистые, работает все освещение. Перед столовой имеется достаточное количество раковин с жидким мылом, бумажными полотенцами. Установлены дозаторы с антисептиками. На момент проверки все оборудование школьной столовой было в исправном состоянии. Комиссией отмечено хорошее качество организации горячего питания.

Рекомендации:

1. Классным руководителям придерживаться графика (не опаздывать в столовую).
2. Классным руководителям следить за внешним видом учащихся в столовой (прибирать волосы).
3. На классных часах провести с обучающимися начальную и среднюю школы беседы о необходимости принятия горячей пищи.
4. Классным руководителям продолжить работу по пропаганде здорового питания среди учащихся и родителей.

Л.И. Саламатова

С.А. Светлакова

К.Ю. Иванова

Председатель комиссии

Ответственный за питание

Представители

родительской общестственности