

АКТ № 1

контроля организации и качества питания обучающихся ГБОУ СОШ № 1 п.г.т.Безенчук

от 24 сентября 2025 года

Комиссия в составе:

- Зудкиной Людмилы Николаевны, председателя комиссии по питанию,
- Добрыниной Анастасии Васильевны, члена Управляющего совета школы
- Зубко Ларисы Михайловны, члена общешкольного родительского комитета
- Измайловой Оксаны Сергеевны, заместителя директора по ВР,
- Кутумовой Татьяны Аркадьевны, члена бракеражной комиссии

составили настоящий акт о том, что 24.09.2025 года в ГБОУ СОШ №1 п.г.т. Безенчук была проведена проверка качества питания в школьной столовой.

Время проверки: 11.00-11.30

В ходе проверки выявлено:

- 1) Количество посадочных мест-120 , питается за 1 перемену- 115 чел.
- 2) Определение зон питания для каждого класса с условием социального дистанцирования: зоны питания для каждого класса определены, питание организовано с соблюдением социальной дистанции,
- 3) Оборудование для соблюдения санитарно-гигиенических требований (умывальники, диспенсеры, средства для обработки рук (мыло, антисептики), бумажные полотенца)оборудование работает исправно, непрерывная подача горячей воды организована, мыло есть в наличии, бумажные полотенца закреплены в полотенцедержателях, антисептик для обработки рук есть в наличии.
- 4) Санитарное состояние обеденного зала: состояние обеденного зала соответствует санитарно-эпидемиологическим требованиям, влажная уборка с добавлением моющих средств проводится после каждой перемены, моющие и дезинфицирующие средства хранятся в специально отведенных местах, недоступных для обучающихся, отдельно от пищевых продуктов, чистая кухонная посуда и инвентарь хранятся на стеллажах на высоте 1.20 м от пола; столовая посуда - в шкафах; столовые приборы - в специальных ящиках-кассетах ручками вверх.

Предложенное школьной столовой меню:

завтрак: плов из куриного филе, хлеб пшеничный, хлеб ржано-пшеничный, компот из свежих фруктов

обед: огурец соленый, борщ с капустой и картофелем с мясом (филе кур.) и сметаной, котлета из куриного филе с соусом, каша рассыпчатая гречневая с маслом, хлеб пшеничный, хлеб ржано-пшеничный, компот из смеси сухофруктов.

Питание осуществляется на основании примерного пятидневного меню, утвержденного директором школы. Производство готовых блюд планируется в соответствии с технологическими картами.

В обеденном зале вывешено ежедневное меню, утверждённое директором с указанием наименования блюд, выхода продуктов. Суточные пробы берутся и хранятся в холодильнике. Выдача готовых блюд осуществляется после снятия пробы, результат фиксируется в «Журнале бракеража готовой продукции».

- 5) Наличие меню на информационном сайте (стенде) ОО: имеется в наличии на стенде

- 6) Наличие образца готового блюда: имеется.
- 7) Проверка выхода порций соответствует меню/не соответствует (нужное подчеркнуть)
- 8) Проверка внешнего вида и вкусовых качеств готового блюда (в т.ч., с проведением дегустации): внешний вид блюд аппетитный, вкусовые качества блюд высокие.
- 9) Внешний вид работников пищеблока: все сотрудники столовой работают в специальной чистой санитарной одежде, волосы убраны под колпак или косынку, ногти коротко подстрижены.
- 10) Контроль соблюдения санитарно-эпидемиологических требований: Материально-техническая база пищеблока находится в удовлетворительном состоянии. Хранение продуктов осуществляется в соответствии с санитарными нормами. Технологическое оборудование и уборочный инвентарь промаркированы.

-складские помещения соответствуют/ не соответствуют санитарным нормам.

-холодильное и современное технологическое оборудование - работает исправно

-требуемый инвентарь имеется в наличии, промаркирован

- 11) Наличие сопроводительной документации на продукты питания: вся сопроводительная документация имеется
- 12) 16) Наличие сопроводительной документации по контролю качества готовой продукции, здоровья сотрудников пищеблока: вся сопроводительная документация имеется

Выводы комиссии:

Проверка показала, что горячее питание в школе полностью соответствует установленным нормам качества и безопасности. Блюда готовят исключительно из свежайших и натуральных ингредиентов, что благоприятно влияет на самочувствие школьников. Кухня оборудована согласно санитарно-гигиеническим правилам, а сотрудники строго следуют нормам личной гигиены, обеспечивая дополнительную защиту детского здоровья.

Рекомендации:

- 1) Для повышения качества горячего питания учащихся провести повторный мониторинг удовлетворенности качеством школьного питания в декабре 2025 года.
- 2) Хотели бы видеть больше свежих овощей и фруктов в меню.

С актом комиссии ознакомлена: Глуш повар: Чумакова Т.А.

Форма оценочного листа прилагается

Председатель комиссии

Члены комиссии

И.Б. Зудкина М.
А.В. Зубко Л.М.
И.В. Чумакова О.С.
А.В. Добрынина А.В.
Глуш - Чумакова Т.А.