

Акт № 7

проверки школьной столовой комиссией по контролю организации питания обучающихся
МБОУ СОШ № 3 г. Невинномыска

Дата проверки: 18.03.2025 г.

Цель проверки: качество поступающей продукции для питания, наличие сопроводительных документов, доброкачественность продуктов (отсутствие гнили, бомбажа и т.д.), соответствие блюд утвержденному меню, соблюдение гигиенических требований для работников столовой, педагогов и обучающихся.

Комиссия в составе:

1. Зарезко С.В. – заместитель директора МБОУ СОШ № 3 г. Невинномыска;
2. Высоченко Т.Б. – ответственный за организацию питания;
3. Сухонослова Е.А. – фельдшер;
4. Гладченко Д.И. – представитель родительской общественности;
5. Реук А.А. – представитель родительской общественности;
6. Крикунова О.С. – представитель родительской общественности,

составили настоящий акт в том, что 18 марта 2025 года комиссией по контролю организации питания обучающихся МБОУ СОШ № 3 г. Невинномыска была проведена проверка организации качества питания в школьной столовой. Членами комиссии были просмотрены складские помещения для хранения продуктов питания, проведено контрольное взвешивание членами комиссии порций.

В ходе проверки установлено:

- блюда соответствуют утвержденному меню;
- отсутствуют признаки порчи и недоброкачественности (гниль, неприятный запах, вздутая консервная банка);
- доставка продуктов осуществляется строго по заявке учреждения;
- привоз продуктов осуществляется по графику;
- температурный режим и условия хранения продуктов питания в складском помещении соблюдаются;
- целостность упаковок сыпучих продуктов не нарушена;
- маркировочные ярлыки имеются, информация представлена в полном объеме;
- сроки годности на упаковках позволяют использовать продукт до истечения его срока годности;
- продукты не входят в перечень запрещенных продуктов для использования в детских организованных коллективах (для детских и подростковых организаций);
- документы (сертификаты, декларации о соответствии, ветеринарные справки) в наличии;
- информация о наименовании товара, о его производителе (название, место расположения) в документах и на маркировочном ярлыке соответствует друг другу;
- отметка о поступлении продуктов в ГИИС «Меркурий» имеется;
- санитарное состояние пищеблока соответствует санитарным нормам и правилам.
- в обеденном зале соблюдается безопасная дистанция, посадочных мест детям хватает, столы чистые, используется спец. средства, уборка столовой по графику;
- сотрудники столовой соблюдают гигиенические требования при работе в столовой. (маски, перчатки, чепцы);
- коэффициент несъедваемости в школьной столовой составил: завтрак- 7%; обед- 9%.

Все классные руководители сопровождают свои классы, следят за дисциплиной обучающихся и за тем, чтобы все дети вымыли руки перед приемом пищи.

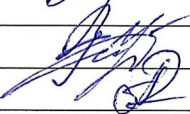
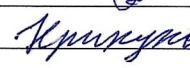
Выводы проверки:

1. Члены комиссии не обнаружили отклонений от норм питания. Признали работу столовой и организацию питания удовлетворительной. Пищевые продукты, продовольственное сырье поступает в столовую с документацией, которая подтверждает их качество и безопасность. Документы (сертификаты, декларации о соответствии, ветеринарные справки) имеются. Условия хранения продуктов питания в складском помещении соблюдаются. Претензий и замечаний со стороны проверяющих нет.
2. Классным руководителям продолжить воспитательную работу с обучающимися о пользе правильного питания и провести беседу с родителями на родительских собраниях на тему «Здоровое питание».

С актом проверки ознакомлена:  Глушко М.В., зав. производством

Подписи членов комиссии:





С.В.Зарезко

Т.Б. Высоченко

Е.А.Сухоносова

Д.И.Гладченко

А.А.Реук

О.С. Крикунова