

**Муниципальное автономное общеобразовательное учреждение  
«Средняя общеобразовательная школа № 3»  
(МАОУ «Средняя школа № 3»)**

**АКТ**

проверки организации приема пищи обучающихся,  
соблюдение ими личной гигиены перед приемом пищи,  
а также соблюдения санитарных норм работниками осуществляющих  
приготовление и выдачу пищи учащимся

02.10.2023г.  
Время: 14.30

№1

Основание проверки: Приказ МАОУ «Средняя школа № 3» от 31.08.2023 г. № 426 «О создании комиссии общественного контроля по организации и качеству питания школьников», а также графика проведения проверки питания в школьной столовой в 2023-2024 учебном году.

Комиссия в составе:

1. Нургалиева А.А. – председатель, социальный педагог;
3. Семенова Е.А. - заместитель директора по УВР;
4. Галиаскарова М.А. - медицинский работник школы;
5. Ключева Т.С. - председатель общешкольного родительского комитета;
6. Реклина В.В. - представитель актива школы.

В присутствии заведующей производством столовой №3 Ефремовой Н.В.

В ходе проверки за организацией приема пищи учащихся, и соблюдением ими личной гигиены перед приемом пищи, а так же соблюдения санитарных норм работниками осуществляющих приготовление и выдачу пищи учащимся обнаружено:

1. Питание производится согласно графику питания учащихся МАОУ «Средняя школа №3» (I полугодие), утвержденным директором школы Маренюком В.М. 31.08.2023 г.
2. Школьная столовая рассчитана на 170 мест.
3. За каждым классом закреплены определенные столы, за которыми они будут питаться на протяжении I полугодия.
4. С классами, принимающими пищу, присутствовали классные руководители или учителя-предметники, проводившие предыдущий урок.
5. За порядком и чистотой в столовой следят учителя-предметники, ведущие уроки в классах, или классные руководители питающихся классов, дежурный администратор и администратор школьного зала.
6. Питание учащихся контролируется медицинской сестрой.
7. Перед приемом пищи сопровождающие учителя обязывали детей мыть руки.
8. Учащиеся убрали за собой посуду со стола.
9. Работниками столовой соблюдаются санитарно-гигиенические требования:

- находились в специальной форме, волосы убраны, на голове чепчик, перед раздачей и приготовлением пищи мыли руки, были в гигиенических перчатках и в медицинских масках;
- работают в чистой санитарной одежде;
- 10. Посуда чистая, отколов нет.
- 11. Вся посуда промаркирована, поверхности обрабатываются дезинфицирующими средствами.
- 12. Сырая продукция, поступающая на пищеблок, хранится в специально отведённых холодильных камерах.
- 13. Растворы соответствуют сроку хранения.
- 14. Сопровождающие классы учителя были в медицинских масках;
- 15. Медицинский работник осуществляет ежедневный контроль за соблюдением санитарных правил в пищеблоке и фиксирует в журнале.
- 16. На складе имеются продукты, обогащенные витаминами (йогурты и пакетированные соки)

Вывод: в ходе проверки нарушений не выявлено.

Акт составлен в трех экземплярах.

С актом ознакомлены:

Директор МАОУ «Средняя школа №3»



В.М. Маренюк

Председатель: \_\_\_\_\_

А.А. Нургалиева

Члены комиссии: \_\_\_\_\_

Е.А. Семенова

М.А. Галиаскарова

Т.С. Ключева

