

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

**АКТ**

Контроль за организацией приема пищи обучающихся; соблюдение графика питания в столовой; проверка создания условий для соблюдения личной гигиены учащихся перед приемом пищи Соблюдение санитарных норм работниками, осуществляющими приготовление и выдачу пищи обучающимся.  
Бракераж готовой продукции; определение % несъедобности

23.04.2025г.

№8

Основание проверки: Приказ МАОУ «Средняя школа № 3» от 30.08.2024 г. № 398 «О создании комиссии общественного контроля по организации и качеству питания школьников», а также графика проведения проверки питания в школьной столовой в 2024-2025 учебном году.

Комиссия в составе:

1. Долиновская А.Е. – председатель, социальный педагог;
2. Шамаева О.Р. – заместитель директора, ответственный за питание;
3. Ключева Т.С. - председатель общешкольного родительского комитета;
4. Тилтиньш Э.Ю. - представитель родительской общественности.

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, обнаружено:

1. Питание производится согласно графику питания учащихся МАОУ «Средняя школа №3» (II полугодие), утвержденным директором школы Маренюком В.М. 30.08.2024 г. Питание осуществлялось по 3 дню циклического меню. Проведен бракераж готовой продукции

**Рыба запеченная с овощами с пюре картофельным**

**Пюре картофельное**

Внешний вид: пюреобразная масса без комков;

Цвет: светло-бежевый (цвет отварного картофеля);

Вкус и запах: вкус характерный вареному картофелю со сливочным маслом;

Консистенция: масса неоднородная, встречаются кусочки неизмельченного картофеля

**Рыба, запеченная с овощами**

Внешний вид: кусок целостный, цвет ровный, сверху «шуба» из тертой моркови и овощей;

консистенция: нежная, сочная

Цвет: светлый;

Вкус: свойственный данному виду продукта.

### Напиток клюквенный

Внешний вид: прозрачный напиток ярко-красного цвета;

Вкус и запах: вкус кисло-сладкий; выраженный аромат клюквы

Консистенция: жидкая, однородная

2. Школьная столовая рассчитана на 170 мест.

3. За каждым классом закреплены определенные столы, за которыми они будут питаться на протяжении II полугодия.

4. С классами, принимающими пищу, присутствовали классные руководители или учителя-предметники, проводившие предыдущий урок.

5. За порядком и чистотой в столовой во время приема пищи 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. В школе созданы условия для гигиенической обработки рук перед приемом пищи. Дети мыли руки перед тем, как зайти в столовую

8. Работники, осуществляющие выдачу готовых блюд обучающимся, были одеты в халаты, волосы убраны под головной убор.

9. Учащиеся убрали за собой посуду со стола.

10. Посуда чистая, отколов нет.

11. Процент несъедаетости составляет примерно 30%

Вывод: в ходе проверки рекомендовано обратить внимание на качество измельчения картофеля при приготовлении пюре.

Акт составлен в трех экземплярах.

С актом ознакомлены:

Директор МАОУ «Средняя школа №3»



В.М. Маренюк

Председатель: 

А.Е. Долиновская

Члены комиссии: \_\_\_\_\_

Э.Ю. Тилтиных

\_\_\_\_\_

О.Р. Шамаева

\_\_\_\_\_

Т.С. Клочнева