

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

АКТ

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

18.11.2024г.

№3

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. Галиаскарова М.А. - медицинский работник школы;
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, 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. 30.08.2024 г. Питание осуществлялось по 1 дню циклического меню. Проведен бракераж готовой продукции

Колбаски детские отварные

Внешний вид: батончики продолговатой формы; консистенция: нежная, сочная Цвет: розоватый; Вкус: свойственный данному виду продукта, умеренно соленый без постороннего вкуса и запаха

Макаронные изделия отварные с сыром

Внешний вид – макароны формы «рожки»; Вкус и запах – характерный для отварных макарон с выраженным привкусом сыра; Цвет – светло-кремовый с вкраплениями светло-молочного (сыр). Консистенция - мягкие;

Напиток Витошка с витаминами и пребиотиками

Внешний вид: жидкость светло-розового цвета; запах: ягодный, Вкус: умеренно сладкий

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 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 соблюдения гигиены. При входе в столовую имеются раковины, средства для мытья рук и санитайзеры в достаточном количестве
8. Перед приемом пищи сопровождающие учителя обязывали детей мыть руки.
9. Учащиеся убрали за собой посуду со стола.
10. 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;
 - работают в чистой санитарной одежде;
11. Посуда чистая, отколов нет.
12. Вся посуда промаркирована, поверхности обрабатываются дезинфицирующими средствами.
17. Процент несъеданности составляет примерно 30%

Вывод: в ходе проверки нарушений не выявлено.

Акт составлен в трех экземплярах.

С актом ознакомлены:

Директор МАОУ «Средняя школа №3»



В.М. Маренюк

Председатель: _____

Члены комиссии: _____

А.Е. Долиновская

Э.Ю. Тилтиньш

М.А. Галиаскарова

Т.С. Клочнева