

**АКТ**  
**проверки качества горячего питания в столовой МБОУ СОШ № 19**

03.10.2024

№ 1

**Комиссия в составе:**

1. Казакова Н.Н. - социальный педагог, ответственный за организацию питания обучающихся;
2. Москаленко Т.А. – школьная медицинская сестра;
3. Собенина Л.В. - представитель родительской общественности;
4. Воскресцова А.В. - представитель родительской общественности

составила настоящий акт о том, что 03.10.2024 года была проведена проверка качества горячего питания в столовой МБОУ СОШ № 19, расположенной по адресу: г.Верхняя Тура, ул. Володарского, 1

**Цель проверки:**

1. соответствие блюд утвержденному меню;
2. температурный режим приготовленных блюд;
3. качество приготовления блюд.

**Начало проверки:** 9 часов 35 минут.

**Окончание проверки:** 10 часов 00мин.

**В ходе проверки установлено:**

1. В школьной столовой на 03.10.2024 года была предложена: каша рисовая молочная вязкая со сливочным маслом, омлет запечённый, хлеб ржаной и хлеб пшеничный, кофейный напиток.
2. Ассортимент блюд соответствует представленному меню, вес каждого блюда соответствует раскладке.
3. Сняты пробы готовой продукции с целью оценки, проведена дегустация блюд, проверка соответствия температуры и подачи блюд.
4. Предлагаемые блюда имеют приятный соответствующий цвет и запах.
5. Питание осуществляется на основании примерного, десятидневного меню у 1-5 классов, двенадцатидневного меню у 6- 11 классов и специального диетического меню у детей различными заболеваниями, утвержденного директором школы. Производство готовых блюд планируется в соответствии с технологическим картами.
6. В обеденном зале вывешено ежедневное меню, утверждённое директором с указанием наименования блюд, норм выдаваемой порции и их стоимости.
7. Суточные пробы берутся и хранятся в холодильнике.
8. Выдача готовых блюд осуществляется после снятия пробы, результат фиксируется в «Журнале бракеража готовой кулинарной продукции».
9. Для обучающихся организован питьевой режим.
10. Отпуск обучающимся питания в столовой осуществляется в соответствии с графиком приема пищи.
11. Вкусовые качества блюд достаточно высоки, качество обработки соответствует предъявляемым требованиям, температура приготовленных блюд в норме.

**Члены комиссии пришли к выводу:**

1. Порции соответствуют возрастной потребности детей.
2. Температура подачи приготовленных блюд соответствует требованиям СанПин.
3. Сотрудники столовой соблюдают гигиенические требования при работе в столовой (спец.костюмы, перчатки, чепцы).
4. Перед входом в столовую для мытья рук имеются раковины с жидким мылом и дез.средством,
5. Перед входом в столовую для мытья рук имеются раковины с жидким мылом и дез.средством,
6. В обеденном зале столы накрыты, посадочных мест в достаточном количестве, каждый класс посещает столовую по определенному графику.
7. Все классные руководители сопровождают свои классы.

В ходе проверки в пищеблоке нарушения не выявлены. Работа в столовой организована на должном

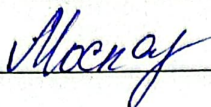
уровне, питание обучающихся осуществляется с учётом возрастных особенностей и соблюдением температурного режима подачи приготовленных блюд.

**Предложения:**

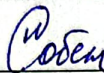
1. Предложить родителям проводить дома беседы о правильном питании.
2. Провести следующую проверку качества во второй четверти 2024-2025 уч.года.



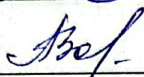
Казакова Н.Н.



Маскаленко Т.А.



Собенина Л.В.



Воскрецова А.В.