

**Акт проверки организации питания обучающихся  
в рамках плана работы комиссии  
общественного контроля за организацией и качеством питания  
МАОУ СОШ № 7**

15.10.2024

№ 2

**Основание:** приказ директора МАОУ СОШ № 7 от 31.08.2024 №597 «О создании комиссии общественного контроля за организацией и качеством питания учащихся школы».

**Цель проверки:** Проверка работы классных руководителей по организации питания обучающихся во время перемен 1 смены. Проверка соблюдения условий хранения и сроков реализации сырой продукции, буфетной продукции. Проверка качества питания учащихся.

**Проверку произвели:**

Председатель комиссии: Останина Н.А. – заместитель директора по УВР

Члены комиссии: Соколова Е.А - социальный педагог;

Чулякмина А.З. - фельдшер;

Печалина О.В. - представитель родительской общественности;

Бабинова Н.В. - представитель родительской общественности.

**В ходе проверки выявлено:**

1. Питание учащихся осуществляется организованно в соответствии с графиком. Заявки на питание подаются классными руководителями своевременно.

2. Учащиеся 5 классов приходят на завтрак в столовую в сопровождении классных руководителей. Поведение учащихся за столом удовлетворительное. Учащиеся прибирают за собой посуду и столовые приборы.

3. Условия для мытья рук соблюдаются: имеются рукомойники, мыло, электросушилки, памятка о правилах мытья рук, дозаторы для обработки рук. На момент проверки в дозаторе отсутствовало антисептическое средство.

4. Не все учащиеся моют руки перед тем, как зайти в столовую.

5. Накрытие блюд началось за 10 минут до начала перемены.

6. В наличии меню на текущую дату, прейскурант цен и ценники на товары, реализуемые в буфете. В буфете реализуется готовая продукция – сок, печенье, выпечка, в соответствии со сроком годности.

7. Рацион питания соответствует меню 2 дня.

<i>Меню завтраки льготная категория</i>	<i>Меню завтраки с родительской доплатой</i>
Запеканка из творога со сметаной	Запеканка из творога со сметаной
Чай с сахаром	Кофейный напиток
Хлеб пшеничный	Хлеб пшеничный
Хлеб ржано-пшеничный	Хлеб ржано-пшеничный
Продукт йогуртовый	Плюшка Новомосковская

8. Органолептические свойства приготовленных блюд удовлетворительные. Выход блюд по меню соответствует весу. Калорийность (566 ккал на прием завтрака) соответствует требованиям.



9. Санитарное состояние обеденного зала удовлетворительное, мебель чистая. Санитарное состояние кухни и складских помещений удовлетворительное. Неприятные запахи отсутствуют.

10. В школьной столовой имеются соответствующие помещения и холодильное оборудование для хранения сырой продукции. Холодильники оснащены термометрами.

В морозильной камере при  $t^{\circ} = -18^{\circ}$  хранится филе цыпленка бройлера (срок годности до 25.10.2024), минтай (срок годности до 20.08.2024). В холодильнике при  $t^{\circ} = 6^{\circ}$  хранится масло сливочное (срок годности до 02.08.2025), творог (срок годности до 19.10.2024), сметана (срок годности до 24.10.2024).

Замороженные ягоды (брусника) находятся в холодильнике при  $t^{\circ} = -18^{\circ}$ . Свежие овощи (капуста, морковь, свекла) и фрукты (яблоки, мандарины) хранятся в овощной камере при  $t^{\circ} = 6^{\circ}$ . Сроки годности соответствует требованиям.

Соки, крупы (рис, гречка), чай, сахар, макаронные изделия, томатная паста, мука, молоко Агуша, дрожжи хранятся в отдельном помещении при комнатной температуре  $+21^{\circ}$  и соответствующем уровне влажности 72-74, срок годности соответствует требованиям.

11. У зав.столовой имеется соответствующая документация, подтверждающая качество используемой продукции. В соответствующих журналах ведется учет использования и остаток продукции. Журнал суточных проб заполняется своевременно.

#### **Выводы:**

1. Организацию и качество питания учащихся считать удовлетворительным.
2. Организацию работы классных руководителей по организации питания обучающихся считать удовлетворительной.
3. Условия хранения и сроки реализации сырой и буфетной продукции соблюдаются.


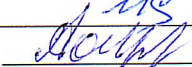



#### **Рекомендации:**

1. Классным руководителям провести профилактические беседы о соблюдении правил гигиены (мытьё рук) перед приемом пищи.
2. Дежурным организаторам и классным руководителям взять на контроль мытьё рук перед посещением столовой.
3. Заместителю директора по АХЧ Ханановой С.В. взять на контроль своевременное пополнение дозаторов для обработки рук антисептическим средством.

Акт составлен в трех экземплярах:

1 экземпляр – директору школы

2 экземпляр – заведующей школьной столовой

Председатель:  Н.А.Осталина  
Члены комиссии:  А.З.Чулякмина  
 Е.А.Соколова  
 Н.В.Бабинова  
 О.В.Печалина