

ГБОУ средняя общеобразовательная школа № 303
с углубленным изучением немецкого языка
и предметов художественно-эстетического цикла
имени Фридриха Шиллера
Фрунзенского района Санкт-Петербурга

АКТ № 1

по итогам проведения проверки
Комиссией по контролю за организацией питания обучающихся
ГБОУ СОШ № 303 (1 площадка)

05.04.2023.

Время: 09.15

Цель проведения проверки: контроль организации и качества питания обучающихся, соблюдение сотрудниками столовой санитарно-гигиенических норм.

Мы, Комиссия по контролю за организацией питания обучающихся:
Мороз В.А. – председатель Комиссии, ответственный по питанию
Лобанова Е.В. – представитель родительской общественности
Богданова Т.Ю. – представитель родительской общественности
Пикельнер С.В. – представитель администрации ОУ, заместитель директора по АХР
составили настоящий акт в том, что была проведена проверка в школьной столовой.
Комиссией 05.04.2023 был проведен бракераж блюд (завтрака).

На момент проверки установлено:

1. Завтрак, отпущенный обучающимся, соответствовал меню: каша рисовая жидкая с маслом сливочным, печенье, груша свежая, кофейный напиток, батон нарезной обогащенный. При приготовлении каши рисовой были соблюдены все органолептические показатели и комиссией дана оценка «отлично».
2. В 9.10, за 5 минут до начала завтрака 2А, 2Б, 2В, 2Э классов сотрудники столовой начали накрывать столы.
3. Печенье и батоны нарезные обогащенные были вынесены на столы на подносах, в соответствии с количеством питающихся и оставлены для раздачи классными руководителями.
4. Произведено наблюдение за обучающимися, пришедшими на завтрак. Выявлено: обучающиеся классов, пришедшие на завтрак, моют руки перед едой и вытирают специально приготовленными классным руководителем бумажными одноразовыми полотенцами.
5. Произведена проверка температуры каши и напитка. Выявлено: завтрак был подан на столы в горячем виде.
6. Санитарное состояние пищеблока соответствует санитарным нормам и правилам;
7. Все сотрудники пищеблока в униформе, защитных маске и перчатках;
8. Оборудование школьной столовой в исправном состоянии.
9. В наличии имеется график (питания) приёма пищи;
10. В наличии график дежурства учителей и администрации;
11. Родители (законные представители) обучающихся имеют возможность ознакомиться с циклическим двухнедельным меню, а также с ежедневным меню рационов горячего питания на завтрак, обед, комплексный обед до начала уроков на официальном сайте школы и на стенде перед входом в столовую.

Вывод: Комиссия по контролю за организацией питания обучающихся установила, что питание в школьной столовой соответствует требованиям, предъявляемым нормативно-правовыми актами.

Рекомендации:

1. Классным руководителям на классных часах провести с обучающимися начальной школы беседы о необходимости и полезности принятия горячей пищи.
2. Заведующему производством ООО «Торговый дом А.П. Иванов» Потаниной И.Ю.: производить систематический контроль за организацией работы пищеблока.

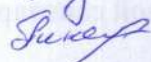
Председатель комиссии

 В.А. Мороз

Члены комиссии

 Е.В. Лобанова

 Т.Ю. Богданова

 С.В. Пикельнер

С актом ознакомлена:

Заведующий производством



И.Ю. Потанина