

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

АКТ № 3
по итогам проведения проверки
Комиссией по контролю за организацией питания обучающихся
ГБОУ СОШ № 303 (1 площадка)

Дата 26.12.2023
Время 12¹⁰

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

Мы, Комиссия по контролю за организацией питания обучающихся:
Виноградова А.А. – председатель Комиссии, директор ГБОУ СОШ № 303
Мороз В.А. – ответственный по питанию, документовед
Карташова М.С. – 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 26.12.2023 был проведен бракераж блюд (обед).

На момент проверки установлено:

1. Обед, отпущенный обучающимся, соответствовал меню: огурец соленый, щи из квашеной капусты со сметаной, зразы рубленые из птицы, рис отварной с овощами, кисломолочный продукт 2,5-3,2%, компот из смеси сухофруктов с витамином С, хлеб школьный обогащенный. При приготовлении блюд были соблюдены все органолептические показатели и комиссией дана оценка «отлично».
2. В 12¹⁰, за 5 минут до начала обеда 1А, 1Б, 1В, 1Э классов сотрудники столовой начали накрывать столы.
3. Кисломолочный продукт и хлеб были вынесены на столы на подносах, в соответствии с количеством питающихся и оставлены для раздачи классными руководителями.
4. Произведено наблюдение за обучающимися, пришедшими на обед. Выявлено: обучающиеся классов, пришедшие на обед, моют руки перед едой и вытирают специально подготовленными классным руководителем бумажными одноразовыми полотенцами.
5. Произведена проверка температуры блюд. Выявлено: обед 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» Мусиенко Н.А. производить систематический контроль за организацией работы пищеблока.


Председатель комиссии

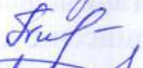

А.А. Виноградова

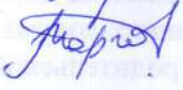
Члены комиссии

ГБОУ СОШ № 303
имени Фридриха Шиллера
(1 площадка ул. Турку, д. 29, корп. 2)

**ОТДЕЛ
ПИТАНИЯ**



В.А. Мороз


С.В. Пикельнер


М.С. Картакова

С актом ознакомлена:

Заведующий производством


Н.А. Мусиенко