

УТВЕРЖДАЮ С.Ф.  
Сеничева от 04 сентября  
2023 года.

**АКТ №1**  
**проверки школьной столовой комиссией родительского контроля**  
**МАОУ гимназии №69**

от 03 сентября 2024 года.

Комиссия в составе Ю.С.Запорожской, ответственной за организацию питания, Г.В. Стеликовой, председателем ПК, Н.А. Онзуль, председатель родительского комитета 9Б класса осуществили проверку санитарного состояния и соблюдения норм требований Роспотребнадзора школьной столовой в новом учебному году 03 сентября 2024 года.

Членами комиссии родительского контроля на момент проверки установлено:

- Питание осуществляется по цикличному меню, утвержденному Управлением ФС по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека по Краснодарскому краю и АНО « Школьное питание» , согласовано с МАОУ гимназией № 69.
- В плановом порядке идет обеспечение горячим питанием школьников 1- 11 классов.
- Работники столовой соблюдают требования санитарных правил по выходу порций блюд, их пищевой и энергетической ценности, суточной потребности в основных витаминах и микроэлементах.
- Для осуществления контроля за качеством продуктов питания и приготовленных блюд, приказом № 319 от 28.08.2024 г. директора гимназии № 69 назначена бракеражная комиссия.
- При посещении пищеблока нарушений санитарных норм не обнаружено. Температурный режим хранения продуктов выполняется. В цехе для разделки мяса чисто, посторонний запах не присутствует. Во всех помещениях сухо. Инвентарь промаркирован. В наличии 2 комплекта посуды.
- Производство готовых блюд осуществляется в соответствии с технологическими картами, в которых отражена рецептура и технология приготавливаемых блюд и кулинарных изделий.
- Столовая обеспечена достаточным количеством столовой посуды и приборами, в целях соблюдения правил мытья и дезинфекции в соответствии с требованиями настоящих санитарных правил.
- Уборка обеденных столов проводится после каждого приема пищи.

Обеденные столы моют горячей водой с добавлением моющих средств, используя специально выделенную ветошь.

- Моющие и дезинфицирующие средства хранят в таре изготовителя в специально отведенных местах, недоступных для учащихся, отдельно от пищевых продуктов.
- В обеденном зале на видном месте меню, утвержденное директором школы, в котором указываются сведения об объемах блюд и названия кулинарных изделий.
- Не допускается присутствие учащихся в производственных помещениях столовой.
- Не привлекаются учащиеся к работам, связанным с приготовлением пищи, чистке овощей, раздаче готовой пищи, резке хлеба, мытью посуды, уборке помещений.
- Для мытья рук установлены умывальные раковины за пределами обеденного зала.
- Персонал обеспечен специальной санитарной одеждой (халат или куртка, брюки, головной убор, легкая нескользкая рабочая обувь).
- К работе допущены работники, имеющие соответствующую профессиональную квалификацию, прошедшие предварительный, при поступлении на работу, и периодические медицинские осмотры в установленном порядке, профессиональную гигиеническую подготовку и аттестацию.
- Медицинский работник следит за организацией питания в школе, в том числе за качеством поступающих продуктов, правильностью закладки продуктов и приготовлением готовой пищи.
- С целью контроля по соблюдению технологического процесса отбираются суточные пробы от каждой партии приготовленных блюд.
- Продукты кубанских производителей и других регионов России. Продукция оценивается как доброкачественная, без замечаний к внешнему виду. Осмотр проводили при дневном свете, определяя внешний вид, цвет, вес и сроки изготовления продуктов
- Запрещенные продукты в питании детей не употребляются.
- Классные руководители следят за организованным питанием учащихся.

**Вывод:** Комиссия признала работу столовой и организацию питания удовлетворительной.

Члены комиссии

Ю.С.Запорожская

Г.В. Стеликова

Н.А. Онзуль

С актом комиссии ознакомлен зав. производством Телков О.И.