

### Акт № 3

проведения проверки общественной комиссией по контролю за организацией и качеством питания в школьной столовой «14» января 2026 г.

Комиссией по контролю за питанием от «14» января 2026 года:

Председатель: Антонова О.В. - директор МБОУ СОШ № 27

Члены комиссии: Зорина К.А. - ответственный за питание

Яковлева Е.С. – преподаватель-организатор ОБЗР, представитель родительской общественности

Резниченко А.Г. - представитель родительской общественности

Проведена проверка санитарного состояния столовой МБОУ СОШ №27 на основании общественного контроля организации питания.

Проверено:

- 1.Соответствие реализуемых блюд утвержденному меню.
2. Санитарно-техническое содержание обеденного зала (помещения для приема пищи), состояние обеденной мебели, столовой посуды, наличие салфеток и т. п.
- 3.Условия соблюдения правил личной гигиены обучающимися.
- 4.Наличие и состояние санитарной одежды у сотрудников, осуществляющих раздачу готовых блюд
- 5.Объем и вид пищевых отходов после приема пищи.
6. Наличие лабораторно-инструментальных исследований качества и безопасности поступающей пищевой продукции и готовых блюд.
- 7.Вкусовые предпочтения детей, удовлетворительность ассортиментом и качеством потребляемых блюд по результатам выборочного опроса детей с согласия их родителей или иных законных представителей.

В ходе проверки:

1. На каждый день имеется меню (завтрак, обед), которое вывешено в удобном для ознакомления детей месте. Меню соответствует примерному двухнедельному, утвержденному РПН (имеются акты замены пищевых продуктов, в связи непоставкой сырья от поставщика).
- 2.Санитарно-техническое содержание обеденного зала (помещения для приема пищи), состояние обеденной мебели, столовой посуды хорошее. В служебных помещениях столовой по санитарному состоянию замечаний нет.
- 3.Обучающимися школы соблюдаются правила личной гигиены. Моют руки с мылом, обрабатывают дезсредством. Замечания к соблюдению детьми правил личной гигиены выявлялись. Проводятся разъяснительные беседы.
- 4.Работниками пищеблока соблюдаются санитарные требования к одежде (работают в масках, перчатках, халатах и головных уборах).

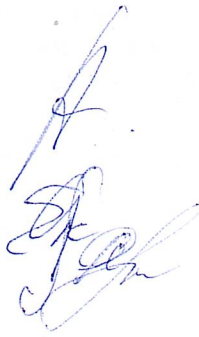
5. Объем пищевых отходов после приема пищи минимальный. Вес готовой порций соответствует заявленному выходу в меню.

6. Сроки реализации скоропортящихся продуктов соблюдаются в соответствии сопроводительных документов. Пробы хранятся в специальном холодильнике, как положено - закрыты крышками. В холодильном шкафу готовая продукция хранится в таре, закрытой крышками. Тара для сыпучих продуктов, находящихся в складском помещении также закрыта крышками. Вся тара поставлена на поддоны. Технология приготовления блюд соблюдается. Продукты всегда свежие, согласно требованиям СанПин. Температурный режим в холодильниках поддерживается (2-6 градусов), в холодильном шкафу готовая продукция хранится в таре, закрытой крышками.

7. Проведен анализ анкетирования учащихся и родителей (законных представителей) 1-4 классов (анализ анкетирования прилагается). Ассортимент продукции, отпускаемой школьным буфетом разнообразен: в наличии имеется до 5-7 наименований различной выпечки, что пользуется спросом у учащихся.

Председатель комиссии

Члены комиссии



О.В. Антонова

К.А. Зорина

Е.С. Яковлева

А.Г. Резниченко