

**Муниципальное автономное общеобразовательное учреждение
«Средняя общеобразовательная школа №1» города Когалыма
(МАОУ СОШ №1)**

ул. Набережная, 55-А, г.Когалыма, Ханты-Мансийский автономный округ– Югра, (Тюменской области), 628482,
факс (34667)46664, тел.4-70-57, р/с 40701810400001000020 в РКЦ г.Ханты-Мансийск,
ОКПО 39356032 ОГРН 1028601443386, ИНН/КПП 860804650/860801001

06.05.2025

№ 9

**АКТ
проверки работы столовой**

Основание: приказ МАОУ СОШ №1 №392 от 26.08.2024 «О создании комиссии общественного контроля за организацией и качеством питания школьников» и план-график работы комиссии общественного контроля за организацией и качеством питания школьников МАОУ СОШ №1 на 2024 – 2025 учебный год.

Комиссия в составе:

О.А.Карпушова– социальный педагог
С.Н.Тебякина- заместитель директора
О.Р.Ильясова – член родительского комитета
Р.Г.Шарафутдинова– член родительского комитета
И.Ф.Егорова – член родительского комитета

Цель проверки: Соблюдение санитарно-гигиенических требований к хранению пищевых продуктов (температура, влажность, срок годности).

Проведение в школьной столовой эпидемиологических мероприятий в целях профилактики респираторных заболеваний и профилактики острых кишечных инфекций. Контроль суточных проб. Вкусовые качества готовых блюд. Объем и вид пищевых отходов после приема пищи.

1. Требования к хранению пищевых продуктов соблюдаются:
 - мясо хранится в морозильной камере отдельно в соответствующей таре;
 - сливочное масло, сыр, хранится в отдельном холодильнике, с соблюдением требований СанПиН.
2. Температура воздуха на складе, где хранятся крупы, пакетированное молоко йогурты, соки соответствует нормам и составляет 22°С, влажность воздуха — 66%. Крупы хранятся в соответствующей таре, имеются ярлыки с датой выработки и сроком хранения. Просроченная продукция не обнаружена.
3. Пищевых продуктов, которые не допускаются для реализации в организациях общественного питания образовательных учреждений (СанПиН 2.3/2.4.3590-20) не обнаружено.
4. Ежедневно согласно графику, в обеденном зале и на пищеблоке включается бактерицидный облучатель воздуха «Дезар», ведется журнал отработанного времени.
5. Уборка обеденного зала производится после каждого приема пищи.
6. Обеденные столы моются горячей водой с добавлением моющих средств с использованием специальной ветоши, тара для чистой и использованной ветоши промаркирована.
7. Во время уроков проводится проветривание обеденного зала.
8. Органолептические свойства блюд соответствуют ТТК, имеют хорошие вкусовые качества, привлекательный вид:
 - а) чай с сахаром имеет характерный цвет, сладкий вкус.
 - б) запеканка из творога со сгущенным молоком - внешний вид: порционные кусочки без трещин и подгорелых мест. Цвет: корочки — золотисто-жёлтый, на разрезе —

белый. Консистенция: однородная, нежная, мягкая. Вкус: свойственный продуктам, входящим в данное блюдо. Запах: слабо выраженный — творога. 9. Температура подачи блюд соответствует норме.

10. В свободном меню предложены салаты, выпечка.

11. Условия для соблюдения правил личной гигиены, обучающихся имеются:

При входе в столовую установлены раковины с проточной водой, оборудованные электрополотенцами, имеется сертифицированное жидкое мыло.

12. На момент проведения проверки среднее значение «коэффициента несъедаемости» составило 30%.

Выводы: В результате проверки комиссии общественного контроля за организацией и качеством питания школьников было установлено:

в столовой МАОУ СОШ №1 подача вторых блюд осуществляется в суповых тарелках.

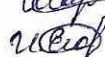
Акт составлен в двух экземплярах.

Председатель комиссии:  О.А.Карпушова – социальный педагог

Члены комиссии: С.Н.Тебякина – заместитель директора

 О.Р. Ильясова – член родительского комитета

 Р.Г.Шарафутдинова — член родительского комитета

 И.Ф.Егорова – член родительского комитета

Присутствовали:

 Л.Т. Волошина - заведующая производством
школьной столовой

 С.Н. Король — фельдшер школы

С актом ознакомлен директор МАОУ СОШ №1

 Е.А.Гулиева