

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

ул. Набережная, 55-А, г.Когалым, Ханты-Мансийский автономный округ – Югра, (Тюменская область), 628482,  
тел. (34667)55154, 55137, ОКПО 39356032 ОГРН 1028601443386, ИНН/КПП 8608040650/860801001

05.02.2024

№5

**АКТ**  
**проверки работы столовой**

**Основание:** приказ МАОУ СОШ №1 №406 от 31.08.2023 «О создании комиссии общественного контроля за организацией и качеством питания школьников» и график работы комиссии общественного контроля за организацией и качеством питания школьников МАОУ СОШ №1 на 2023 – 2024 учебный год.

**Комиссия в составе:**

- О.А.Карпушова- социальный педагог
- С.Н.Тебякина- заместитель директора
- О.С.Цылева – член родительского комитет
- И.Ф.Егорова– член родительского комитета

**Цель проверки:** Санитарное состояние обеденного зала. Проведение витаминизации рациона питания (наличие продукции, напитков, обогащённых витаминами).

Проведение в школьной столовой эпидемиологических мероприятий в целях профилактики респираторных заболеваний и профилактики острых кишечных инфекций. Вкусовые качества готовых блюд. Создание условий соблюдения правил личной гигиены обучающимися. Объем и вид пищевых отходов после приема пищи.

**В ходе проверки выявлено:**

1. Проверка проводилась после 4 урока 1 смены. Питались учащиеся 9-11 классов.
2. Санитарное состояние обеденного зала и пищеблока соответствует санитарно-эпидемиологическим требованиям, предъявляемым к организации общественного питания.
3. Производственные и складские помещения содержатся в порядке и чистоте. Хранение пищевых продуктов соответствует требованиям.
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. На момент проведения проверки среднее значение «коэффициента несъедаемости» составило 30%.
8. Органолептические свойства блюд соответствуют ТТК, имеют хорошие вкусовые качества, привлекательный вид:
  - Карбонара школьная – цвет свойственный входящим компонентам, без постороннего. Вкус и запах характерный для входящих в состав изделия продуктов, без посторонних привкусов и запахов;
  - Чай с сахаром имеет характерный цвет, сладкий вкус.
9. Температура подачи блюд соответствует норме.

10. В свободном меню предложены салаты, выпечка.
11. Витаминизация рациона питания соответствует нормам СанПиНа.
12. Условия для соблюдения правил личной гигиены, обучающихся имеются: При входе в столовую установлены раковины с проточной водой, оборудованные электрополотенцами, имеется сертифицированное жидкое мыло.

**Выводы:**

Отметить добросовестную работу заведующей производством Волопиной Л.Т., за четкую организацию питания учащихся и соблюдение санитарно-эпидемиологических требований.

Акт составлен в трех экземплярах.

Председатель комиссии:

Члены комиссии:



О.А.Карпушова- социальный педагог



О.С.Цылева- член родительского комитета



И.Ф.Егорова – член родительского комитета



С.Н.Тебякина – заместитель директора

Присутствовали:



Л.Т.Волопина - заведующая производством  
школьной столовой



С.Н. Король — фельдшер школы

С актом ознакомлена директор МАОУ СОШ №1



Е.А.Гулиева