

Муниципальное образовательное учреждение  
«Володарская средняя общеобразовательная школа»

**Акт №6**  
**проверки санитарного состояния пищеблока**  
**и отдельных вопросов, связанных с организацией питания в столовой**

Основание: положение  
«Об организации питания обучающихся»  
от «25» марта 2021 года.

28 февраля 2024 года комиссия за организацией и качеством питания в составе председателя Горбуновой В.А., членов комиссии: заместителя директора по УВР Новиковой Т.А., бухгалтера Барсуковой Е.В., учителя начальных классов Копыловой Н.Н. М., члена родительского комитета Козиной Ю.В., члена родительского комитета Баюр Е.С., в присутствии повара Петровой М.В. провела проверку отдельных вопросов организации и качества питания в столовой МОУ «Володарская средняя школа».

Фактически при проверке было выявлено следующее:

Обучающиеся находятся в обеденном зале только на переменах, после окончания урока и во время, отведенное графиком питания для их класса. Организация обслуживания обучающихся в обеденном зале осуществляется путем предварительного накрытия столов работниками столовой. Пища принимается только в обеденном зале, сидя за столами и не выносится из столовой. Каждый класс сопровождается классным руководителем или учителем-предметником. В обеденном зале находится и следит за порядком дежурный администратор или учитель. Использованная посуда убирается обучающимися на специальный стол для использованной посуды. Ежедневно в обеденном зале вывешивается утвержденное меню. В помещениях пищеблока ежедневно перед каждой раздачей пищи проводится влажная уборка.

Прусакова Н.Н. ведет ежедневный учет количества фактически полученного обучающимися бесплатного питания, осуществляет сбор информации по классам от классных руководителей на основе заявок. Бесплатное питание предоставляется обучающимся в дни посещения и по предъявлению заявок на питание.

У повара имеется 10-дневное примерное меню, составленное с учетом среднесуточных норм питания.

Согласно меню на 28 февраля 2024 года обед должен был состоять из огурца соленого (60гр., 100гр.), супа картофельного с зеленым горошком и сметаной (250 гр., 250), голубцов ленивых с курой и рисом со сметаной (200 гр., 200 гр.), напитка лимонного (200 гр., 180 гр.), хлеба ржаного (20 гр., 40 гр.).

Фактически при проверке, проведенной непосредственно перед обедом в 13 часов 10 минут, предоставленное количество блюд соответствовало заявленному нормативу.

Качество приготовления пищи (внешний вид, запах, вкус, готовность) – хорошее.

Технология приготовления пищи соблюдается.

**Председатель комиссии**



Горбунова В.А.


**Члены комиссии:**

Новикова Т.А.



заместитель директора по УР

Барсукова Е.В.



бухгалтер

Копылова Н.Н.



учитель начальных классов

Козина Ю.В.



член школьного родительского комитета

Багор Е.С.



член школьного родительского комитета

С актом ознакомлена:

Повар



Петрова М.В.