Акт № 9

По результатам проверки

Акт составлен 16.09.2025 года.

Нами: бракеражной комиссией и представителями группы общественного контроля МБОУ Лицея № 3:

Маркелова Е.О.

Воробьева М.Н.

Иванова И.Н.

Казанцева Т.А.

проведена проверка школьной столовой по выполнению СанПин 2.3. /2.4.3590-20 «Требования к школьному питанию».

Проверка осуществлялась по следующим вопросам:

1. Технологический процесс приготовления пищи в целях исключения случаев употребления некачественной пищи и продуктов:

2. Проверка вкусовых качеств приготовленной пищи, ее термическая обработка;

3. Соответствие санитарного состояния пищеблока и обеденной зоны требованием Санитарных правил и норм (оборудование, спецодежда, посуда, инвентарь),

4. Ассортимент блюд (меню), стоимость питания в день, % охвата обучающихся питанием и др.

в присутствии: заведующей столовой Казанцевой Т.А.

В результате проведенной проверки установлено следующее:

1. Питание обучающихся в учреждении осуществляется в соответствии «Санитарно-эпидемиологическими требованиями к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях (СанПиН 2.3. /2.4.3590-20)», и примерным 20-дневным меню, утверждённым «Роспотребнадзором».

2. В школьной столовой на момент проверки было предложено три меню: одно для детей, питающихся платно, другое для детей из малообеспеченных и многодетных семей, питающихся льготно, в том числе меню для детей с ограниченными возможностями.

3. Отмечено, что предложенные блюда приготовлены в соответствии с нормами, контрольные блюда выставлены, взвешивание проводилось на правильно установленных весах.

4. При сервировке столов персоналом пользуются одноразовые перчатки, фартуки, шапочки. На каждом столе стоят салфетки в салфетницах.

5. После принятия пищи столы протираются ветошью с использованием санитарного средства, допускаемого нормами дезинфекции и соответствующего процентного соотношения.

6. Комиссия посетила помещение для утилизации отходов пищи, помывочное отделение для посуды. Нарушений не выявлено.

7. На момент проверки питались дети 5-х классов. Учащиеся получали обед. Ребятам было предложено меню: салат из капусты, борщ, макароны, тефтеля мясная с соусом, компот из с/фр.. Большинство ребят ели обед с удовольствием. Некоторые ученики ели еду, принесенную из дома.

Основными задачами школьной столовой являются:

- Формирование здорового образа жизни.

- Воспитание культурного самосознания.

В связи с этим комиссия предложила:

1. Классным руководителям провести беседу с детьми о пользе горячего питания, о правильном отношении к приготовленной пище и поведении за столом.

2. Работникам столовой, протирать столы хлорсодержащими препаратами, поставить на столы салфетки или бумажные полотенца.

3. Продолжить контроль за соблюдением санитарно-гигиенического режима столовой МБОУ лицея №3.

16.09.2025г.

Маркелова К.О. –
Воробьева М.И. –
Иванова И.Н. –