



**АДМИНИСТРАЦИЯ ГОРОДА НИЖНЕГО НОВГОРОДА**  
**Департамент образования**

**Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение**  
**«Школа № 170»**

г.Нижний Новгород

Дата 15.03.2023г.

**Акт № 7**  
**по результатам проверки комиссии по вопросам качества питания**  
**учащихся**

Мы, нижеподписавшиеся члены комиссии по вопросам качества питания учащихся, в составе:

председателя комиссии Бариновой Н.Б. учителя, ответственного за организацию питания;

членов комиссии:

Степиховой Г.В. - зам. директора по воспитательной работе;

Мед. работник ГБУЗ НО «МЛПУ ГКБ № 40» (по согласованию);

Овчинникова Н.В. (7б)- председатель Совета родителей;

Белякова В.В. (6а), Фильченкова О.В. (8а) - члены Совета родителей

составили настоящий акт о том, что в соответствии с приказом от 29.08.2022г № 285-ОД были проведены мероприятия родительского контроля оценивая:

1. - соответствие реализуемых блюд утвержденному меню;
2. -санитарно-техническое содержание обеденного зала (помещения для приема пищи), состояние обеденной мебели, столовой посуды, наличие салфеток, в том числе соблюдение требований СанПиН 3.1/2.4.3598-20;
3. -условия соблюдения правил личной гигиены обучающимися;
4. -наличие и состояние санитарной одежды у сотрудников, осуществляющих раздачу готовых блюд, в том числе наличие средств индивидуальной защиты;
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, удовлетворенность ассортиментом и качеством потребляемых блюд по результатам выборочного опроса детей с согласия их родителей или иных законных представителей;  
информирование родителей и детей о здоровом питании.



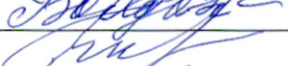
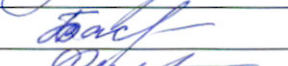
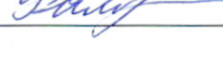



Проверка показала:

1. Меню ежедневно вывешивается в обеденном зале, в котором указывается название блюд, их объем (выход в граммах), калорийность и стоимость. Имеется график посещения столовой учащимися.
2. В обеденном зале созданы условия для мытья рук (санитайзер, жидкое мыло, электрополотенце).
3. У сотрудников столовой, осуществляющих раздачу готовых блюд, имеется спецодежда и средства индивидуальной защиты (маски, перчатки).
4. Сроки годности и условия хранения пищевых продуктов соблюдаются.
5. В холодильнике порядок, продукты хранятся в соответствии с требованиями, на специально отведенных полках, имеется в наличии термометр.
6. Мебель в обеденном зале находится в удовлетворительном состоянии. Столовая обеспечена достаточным количеством столовой посуды и приборами. Для раздельного хранения сырых и готовых продуктов, их технологической обработки и раздачи используются раздельные и специально промаркированные оборудования, разделочный инвентарь и кухонная посуда.
7. Уборка обеденного зала производится после каждого приема пищи учащимися. Обеденные столы моются горячей водой с добавлением дезинфицирующих средств.
8. В рацион питания включаются мясо, молоко, сливочное и растительное масло, хлеб ржаной и пшеничный, рыба, яйца, сыр, творог, кисломолочные продукты. В рационе достаточно фруктов, овощей.
9. Организовано дополнительное питание учащихся через буфет. Организован питьевой режим.
10. Количество учащихся, принимающих пищу, 250 человек. Количество исследуемых блюд – 4 (завтрак). Подаваемые блюда соответствуют утвержденному меню. Температура, подаваемых блюд, соответствует норме (первые блюда – 75 градусов, вторые блюда – 65 градусов, третьи блюда – 14 градусов). Масса порций выдаваемых продуктов соответствует норме. На привозимые продукты имеется сертификат качества. На момент проверки объем пищевых отходов после приема пищи составил 5кг.
11. В целом организация питания в столовой школы соответствует нормам качества и безопасности, санитарным нормам и правилам

Председатель комиссии:

Члены комиссии:

	Баринова Н.Б.
	Степихова Г.В.
	Болдарева М.Р
	Овчинникова Н.В
	Белякова В.В.
	Фильчинкова О.В.