



АДМИНИСТРАЦИЯ ГОРОДА НИЖНЕГО НОВГОРОДА
Департамент образования

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

г.Нижний Новгород

Дата 20.11.2024г.

Акт № 3
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. (96)- председатель Совета родителей;

Белякова В.В. (8а), Плесовских Т.В. (1а) - члены Совета родителей

составили настоящий акт о том, что в соответствии с приказом от 26.08.2024г № 285-ОД были проведены мероприятия родительского контроля оценивая:


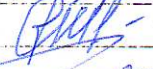



1. Соответствие реализуемых блюд утвержденному меню;
2. Санитарно-техническое содержание обеденного зала (помещения для приема пищи), состояние обеденной мебели, столовой посуды, наличие салфеток, в том числе соблюдение требований СанПиН 3.1/2.4.3598-20;
3. Условия соблюдения правил личной гигиены обучающимися;
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 рационе 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, 218 человек. Количество исследуемых блюд – 4 (обед). Подаваемые блюда соответствуют утвержденному меню. Температура подаваемых блюд, соответствует норме. Масса порций выдаваемых продуктов соответствует норме. На привозимые продукты имеется сертификат качества. На момент проверки объем пищевых отходов после приема пищи составил 8кг.
11. В целом организация питания в столовой школы соответствует нормам качества и безопасности, санитарным нормам и правилам

Председатель комиссии:

Члены комиссии:

	Баринова Н.Б.
	Степанова Г.В.
	Овчинникова Н.В.
	Белякова В.В.
	Плесовских Т.В.