

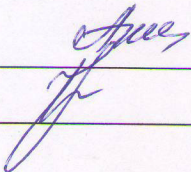
Мытьё посуды проводится механическим способом в посудомоечных машинах производственного типа с применением моющих средств, разрешённых Роспотребнадзором. По окончании проводится дезинфекция посуды.

Работа столовой осуществляется согласно СП 3.1/2.4.3598-20 от 30.06.2020г с изменениями от 21.03.2022г. Санитарно-эпидемиологические нормы строго соблюдаются и контролируются руководством школы. Ежедневно берутся пробы продуктов питания, блюд данного меню, для контроля качества питания в Роспотребнадзоре.

Замечания и предложения:

- нет зоны разделения пищевых отходов от зала приёма пищи;
- в зоне приема пищи к стене стационарно прикреплен водонагреватель, для подачи горячей воды к зоне гигиенической обработки рук.

Проверяющие:


_____/Акулеева О.Н./
_____/Олейникова Д.В./

**Акт проверки
качества питания учащихся в школьной столовой**

21 февраля 2025 года в 12.20, члены родительского комитета школы Акулеева О.Н. (11 «В» класс), Олейникова Д.В. (3 «В» класс), социальный педагог школы Антонова А.А. и заведующая производством (шеф-повар) Лукницкая Л.А. провели проверку чистоты помещения, качества питания в столовой школы и качества работы сотрудников столовой.

На момент проверки сотрудники столовой накрывали столы на обед для питания детей по предоплате через систему pitanie.org из малоимущих и многодетных семей, дети участников СВО, КМНС, дети со статусом ОВЗ. С 01.09.2023 все ученики начальных классов обеспечены бесплатным горячим питанием, согласно ФЗ №273 «Об образовании в РФ». С 01.04.2024 года в школьной столовой введен электронный талон на питание, ведется по количеству питающихся учеников.

Основное меню соответствует рекомендациям среднесуточного набора продуктов для обучающихся в общеобразовательных учреждениях согласно СанПиНа 2.3/2.4.3590-20, на основании которого составляется 20-суточное меню. В меню введены полуфабрикаты местного производства: пельмени, вареники, шницель, котлеты домашние – ЗАО «Агротек Холдинг», а также сухие завтраки (хлопья) других производителей.

В составе меню на обед, на данную дату: салат из белокочанной капусты, суп с рыбными консервами, пельмени отварные (промышленного производства «Агротек»), компот из смеси сухофруктов, хлеб ржаной, хлеб пшеничный. Весь ассортимент блюд сбалансирован по весу и энергетической ценности продуктов, витаминному и химическому составу согласно возрастной категории учеников. Меню распечатывается и утверждается ежедневно директором, фельдшером и шеф-поваром школы. Во время накрытия столов блюда соответствуют температурному режиму, имеют приятный запах и цвет. Питьевая зона расположена отдельно от раздаточной, в ней присутствует бутилированная питьевая вода и чистая многоразовая (стаканы) посуда.

Обслуживающий персонал выглядел опрятно, в чистой спецодежде (фартуки, колпаки, перчатки). За время проверки сотрудники столовой с посетителями столовой (ученики, учителя) вели себя корректно, вежливо. Столы чистые, без видимых признаков следов жировых разводов, коррозии. Инвентарь столовой промаркирован. В служебных помещениях соблюдены нормы чистой и грязных зон и их обработки дезсредствами. В помещениях хранения продуктов (складское помещение), холодильниках содержатся согласно санитарным требованиям обращения с продуктами питания. Весь продуктовый ассортимент находится в соответствии с нормами соседства, температурного режима.