

Комиссия общественного контроля
за организацией питания МБОУ «Гимназия №8» г. Шумерля

Акт №2

16.09.2025 г.

Подписан цифровой подписью:
Сасакина Ирина Владимировна
Основание: Я подтверждаю
этот документ своей
удостоверяющей подписью

Присутствовали:

Ванифатова Е.П., заместитель директора по УВР, Иванова И. В., социальный педагог, Ваструшкина С.О., член Совета родителей 16 класса.

Тема: Проверка санитарных требований к организации питания в школьной столовой.

В результате проверки установлено следующее:

На момент проверки (8.45 – 9.00) комплексный завтрак был готов, буфет укомплектован. Меню размещено на стенде. Продукция в буфете отличается разнообразием выпечки.

Анализ меню позволяет сделать вывод, что питание соответствует рекомендациям врачей и диетологов: ассортимент блюд соответствует утвержденному 12-дневному меню. Документы по организации питания в наличии, утверждены директором школы, оформлены грамотно, регулярно проверяются администрацией. Имеются следующие приказы: № 100/1 от 01 сентября 2026 г «Об организации горячего питания в МБОУ «Гимназия №8» г. Шумерля», № 100/6 от 01 сентября 2026 г «Об организации производственного контроля за соблюдением санитарно-противоэпидемических мероприятий и составе бракеражной комиссии», № 100/4 от 01 сентября 2026 г «Об организации бесплатного горячего питания обучающихся, получающих начальное общее образование», № 100/3 от 01 сентября 2025 г «О комиссии общественного контроля за организацией питания». Социальный педагог контролирует питание по факту.

Санитарное состояние столовой удовлетворительное, в помещении чисто. Обеденные столы и пол моются с соблюдением санитарных норм после каждого приема пищи. Количество посадочных мест – 180 (достаточное), используется рационально.

В столовой организовано дежурство учителей в соответствии с графиком. Социальный педагог на переменах дежурит в столовой в соответствии с графиком, контролирует процесс питания и соблюдение порядка.

Общее санитарное состояние столовой и пищеблока удовлетворительное.

Все работники столовой имеют допуск к работе в столовой, санитарные книжки, обеспечены СИЗ (одноразовые маски, перчатки). Технологическое оборудование и уборочный инвентарь промаркирован. Моющие средства имеются в достаточном количестве. Уборочный инвентарь хранится в специально отведенном месте.

Ведется бракеражный журнал, в котором регулярно фиксируется снятие пробы приготовленной пищи. Проба хранится в холодильнике 2 суток в специальных контейнерах. Маркировка имеется.

Комиссией были проверены сроки годности всей продукции находящейся в школьной столовой. Просроченной продукции найдено не было.

Выводы:

Питание в школьной столовой организовано в соответствии с санитарными требованиями. Претензий и замечаний со стороны проверяющих нет.

Члены комиссии

Е.П. Ванифатова

И. В. Иванова

С.О. Ваструшкина