

«УТВЕРЖДАЮ»
Директор МБОУ
Задано-Кагальницкая
СОШ
Лисичкина



АКТ № 9

от 10.09.2021г

Проведения общественной комиссией по контролю за организацией и качеством питания
в школьной столовой

Цель проверки:

- организация питания учащихся;
- наличие документов по организации питания и правильность их оформления;
- анализ меню;
- работа школьной столовой, санитарное состояние.

В ходе проверки проведена следующая работа:

Изучена документация по организации питания в школе:

- приказ по школе об организации питания школьников
- приказ о создании школьной комиссии по проверке организации и качества питания учащихся
- меню-требование
- наличие технологических карт, утвержденное 10-дневное меню 1-4 классов (детей 7-11 лет); 10-дневное меню 5-11 классов (детей 11-17 лет);
- контрольное взвешивание и дегустация блюд.

Проверкой установлено:

1. Организация питания обучающихся в школе осуществляется в соответствии с требованиями СанПиН 2.4.2.2821-10, приказа директора школы от 31.08.2021г № 160 «Об организации питания обучающихся в 2021-2022 учебном году», Положения об организации питания обучающихся МБОУ Задано-Кагальницкая СОШ.

Ответственным за организацию питания школьников является Алубаева М.А.

Общая численность учащихся на момент проверки в школе 303 человек, горячим питанием охвачено 295 учащихся.

Из них: 102 ученика начальной школы получают бесплатное питание,
76 обучающихся 5-11 кл. пользуются льготным питанием.

С целью совершенствования системы организации школьного питания обучающихся создана комиссия по организации качества питания учащихся (приказ от 01.09.2020 № «О назначении ответственных лиц за организацию питания обучающихся школы в 2020-2021 учебном году»). Комиссия по проверке организации и качества питания учащихся 2 раза в месяц осуществляет рейды согласно плану работы, утвержденным директором школы с последующим составлением акта.

2. Питание осуществляется на основании примерного десятидневного меню, утвержденного директором школы. Производство готовых блюд планируется в соответствии с технологическими картами.

В обеденном зале вывешено ежедневное меню с указанием наименования блюд, выхода продуктов. Суточные пробы берутся и хранятся в холодильнике. Выдача готовых блюд осуществляется после снятия пробы, результат фиксируется в «Журнале бракеража готовой кулинарной продукции».

Отпуск учащимся питания в столовой осуществляется по классам в соответствии с графиком приема пищи, утвержденным директором школы. В режиме учебного дня при приеме пищи классы не пересекаются, предусмотрено время обработки мебели дез.средствами.

3. Анализ накопительных ведомостей и меню – требований позволяет сделать вывод, что дети в достаточном количестве получают мясо, овощи, различные каши, в том числе приготовленные на молоке и т.д..

Столовая посуда обрабатывается в соответствии с нормами СанПин 2.4.2.2821-10. Обеденный зал эстетично оформлен, обеспечен достаточным количеством посадочных мест.

Материально-техническая база пищеблока находится в удовлетворительном состоянии. Хранение продуктов осуществляется в соответствии с санитарными нормами. Технологическое оборудование и уборочный инвентарь промаркирован.

Заведены журналы и заполняются регулярно:

1. «Журнал здоровья».
2. «Журнал бракеража пищевых продуктов и продовольственного сырья».
3. «Журнал бракеража готовой продукции».
4. «Журнал учёта температурного режима холодильного оборудования».
5. Журнал по уборке и обработке помещения столовой, в целях предупреждения распространения коронавирусной инфекции(COVID-19
6. Меню, утверждённое руководителем на 2021-2022г.- имеется
7. Сертификаты качества - имеются.

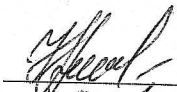
4. По проведенному опросу среди учащихся начальных и старших классов, еда им нравится, дети довольны.
Вес порций соответствует заявленному меню.

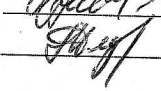
Выводы:

Питание обучающихся МБОУ Задано-Кагальницкая СОШ осуществляется в соответствии с нормативными требованиями СанПина. Администрацией школы организован административно-общественный контроль за организацией питания, качеством приготовления пищи, выходом готовой продукции, за соблюдением санитарно-гигиенических норм приготовления блюд, за посещаемостью учащимися столовой в соответствии с установленным графиком питания, организовано дежурство учителей по столовой.

Рекомендации:

1. С целью улучшения качества горячего питания обучающихся постоянно осуществлять мониторинг удовлетворенности качеством школьного питания.
2. Ежедневно следить за санитарным состоянием столовой, кухонной посуды и спец.инвентаря.

Председатель комиссии :  Чистякова Н.А.

Члены комиссии:  Алубаева М.А

 Сорокина Е.М.(родительский контроль)

С актом ознакомлена:
арендатор столовой

 Дерезина Е.Л.