

## АКТ

проверки школьной столовой комиссией по контролю питания

МКОУ СОШ № 8 с.Уборка Чугуевского района Приморского края.

от 25.01.2023 г.

Комиссия в составе: Гулидовой В.Н., ответственной по питанию, Кравченко Ю.В., заместителя директора по УВР, Дуевой В.В., Зауголовой М.Н., представителями родительского контроля провели проверку школьной столовой.

В МКОУ СОШ № 8 на 25 января все дети обеспечены горячим питанием.

Бесплатное питание один раз в день в размере получают обучающиеся 1 – 4 кл. включительно, 5 – 11 классов из многодетных и малообеспеченных семей, находящиеся под опекой, дети с ОВЗ, дети - инвалиды и обучающиеся из социально опасных семей.

Заведующая столовой Рогачевская И.А. строго следит за качеством приготовления пищи, санитарным состоянием пищеблока, исправностью всего оборудования столовой и своевременно информирует о его неисправности администрацию школы. Следит за условиями хранения продуктов, сроков их реализации, контролирует качество и полную закладку приготовляемой пищи, осуществляет контроль за измерительным оборудованием столовой.

Ответственная за организацию питания в школе Гулидова В.Н. знакомит администрацию о состоянии питания в школе, следит за своевременной сдачей заявок на питание, контролирует соответствие дневного меню и предлагаемых приготовленных блюд. Ежедневно проводит контроль качества приготовленных блюд, проводит соответствующую запись в журнале бракеражной продукции.

Учащиеся сопровождают в столовую классные руководители, которые смотрят за порядком в столовой, следят за соблюдением правил личной гигиены учащихся перед приёмом пищи, не допускают вход в обеденный зал учащихся и работников школы в верхней одежде, не разрешают учащимся выносить из столовой столовые приборы и продукты питания.

Столы в столовой накрываются за 10 минут до звонка, что бы блюда были горячими. Рацион питания учащихся строится, согласно утверждённому 10 – дневному меню. В столовой ежедневно вывешивают утверждённое директором образовательного учреждения меню с указанием наименования блюд и расценок и объёма блюд.

На дату проверки в меню значилось: каша манная вязкая 1\200, масло сливочное 1\10, суп картофельный с курицей 1\250, капуста тушёная – 200 гр., поджарка из говядины – 100 гр., венигрет овощной с маслом 1\100гр.

Завтрак обучающихся 1 – 4 кл.и ОВЗ, 5 – 11 кл. (из многодетных семей, малообеспеченных, детей-инвалидов) на сумму 85 руб., обед детей – инвалидов и детей с ОВЗ на сумму 55 руб.

Было проведено контрольное взвешивание порций блюд, вес соответствует требуемой норме. Предлагаемые блюда имеют приятный соответствующий цвет и запах, детям приготовленные блюда понравились, отходов немного. У членов комиссии претензий к качеству приготовления и качеству продуктов не возникло.

В столовой чистота и порядок, персонал одет аккуратно, имеется спецодежда, на голове колпаки или платки, волосы убраны. Работники столовой следят за чистотой столов, на всех столах имеются салфетки, столы протираются ветошью с дезинфицирующими средствами. Столовые приборы чисто вымыты и высушены.

Документация в столовой в порядке, ведётся журнал бракеража продовольственного сырья, бракеража готовой продукции, журнал осмотра работников пищеблока на наличие заболеваний и журнал учёта температурного режима холодильного оборудования. Проверены медицинские книжки персонала, они соответствуют требованиям нормативных документов.

За каждым классом закреплены столы, посадочных мест хватает всем обучающимся.

Продолжительность перемен во время учебного процесса достаточно для приёма пищи.

Для питья в столовой есть вода в бутылках емкостью 5 литров, деньги на её закупку собирают с обучающихся по 50 руб., такого количества воды хватает на 3 месяца.

Хранятся продукты в соответствии с санитарным нормами. Продуктов с просроченным сроком реализации не выявлено.

Уровень оснащения школьной столовой соответствует современным требованиям. В школе имеется необходимое технологическое оборудование: плита электрическая, электросковорода, холодильники, посуда.

Пищеблок обеспечен необходимыми дезинфицирующими средствами. В пристройке за кухней находится инвентарь для мытья полов в столовой.

На момент проверки столовой посуды со сколами, трещинами, отбитыми краями не выявлено. Для мытья посуды имеются щётки. Для мытья рук детям имеется умывальник, мыло.

Для сбора пищевых отходов применяются эмалированные вёдра с крышками. При осмотре помещения кухни и столовой следов присутствия грызунов не обнаружено.

Выводы при проверке: Признать работу столовой по организации питания школьников положительной.

Гулидова В.Н.

Кравченко Ю.В.

Дуева В.В.

Зауголова М.Н.