

## АКТ

по итогам проверки организации питания обучающихся

Сменовского филиала МОУ «Захаровская СОШ № 1»

п. свх. Смена

21 ноября 2022 года

Состав комиссии: Косичкина И.Э. – представитель администрации школы, Морозова Е.И., Заполотская Л.С., Гаврилина Е.А. – представители родительской общественности, Гаврилина Н.Н. – завхоз Сменовского филиала МОУ «Захаровская СОШ № 1», Панкратова К.И. – педагог.

### 1. Цель проверки:

- изучение организации питания учащихся;
- изучение наличия документов по организации питания и правильность их оформления;
- изучение меню;
- изучение работы школьной столовой, санитарного состояния.

### 2. В ходе проверки проведена следующая работа:

- изучена документация по организации питания в Школе;
- ознакомление с ассортиментом предлагаемой продукции в школьной столовой;
- проверена организация дежурства;
- осмотрено санитарное состояние обеденного зала, зала приготовления пищи.

### 3. Проверкой установлено:

Организация питания обучающихся в школе осуществляется в соответствии с требованиями СанПин 2.4.5.2409-08, локальными нормативными актами школы.

Питание осуществляется на основании меню, утвержденного директором Школы, согласованного с Роспотребнадзором. Производство готовых блюд производится строго в соответствии с технологическими картами.

В обеденном зале размещено ежедневное меню, утверждённое заведующей филиалом с указанием наименования блюд, выхода продуктов. В столовой представлено контрольное блюдо завтрака, оно соответствует меню. Суточные пробы берутся и хранятся в холодильнике. Выдача готовых блюд осуществляется после снятия пробы, результат фиксируется в «Журнале бракеража готовой кулинарной продукции». Раздаточные порции соответствуют объему контрольного блюда. Температурный режим блюда соблюдается.

Отпуск учащимся питания (горячий завтрак и обед) в столовой осуществляется по классам в соответствии с графиком приема пищи, утвержденным заведующей школы. В режиме учебного дня для приёма пищи предусмотрены две перемены по 20 минут.

Анализ документации и меню позволяет сделать вывод, что дети в достаточном количестве получают мясо, рыбу, овощи, различные каши, в том числе приготовленные на молоке и т.д. Осуществляется витаминизация третьих блюд.

Столовая посуда обрабатывается в соответствии с нормами СанПин 2.4.5.2409-08. Обеденный зал эстетично оформлен, обеспечен достаточным количеством посадочных мест, необходимыми столовыми приборами.

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

Заведены все необходимые журналы, которые заполняются регулярно.

Сертификаты качества на продукты питания - имеются.

Запрещенные продукты в питании детей не употребляются.

При проведении питания детей обязательным является присутствие классных руководителей. Организацию питания в школе осуществляет ответственный за организацию питания, назначенный приказом заведующей по школе.

Для мытья рук и посуды остановлена уmyвальная раковина.

Персонал обеспечен специальной санитарной одеждой.

Уборка обеденного зала проводится после каждого приема пищи. Обеденные столы моют горячей водой с добавлением моющих средств, используя специально выделенную ветошь и промаркированную тару для чистой и использованной ветоши. Моющие и дезинфицирующие средства хранят в таре изготовителя в специально отведенных местах, недоступных для учащихся, отдельно от пищевых продуктов.

Питание учащихся соответствует принципам щадящего питания, предусматривающее использование определенных способов приготовления блюд, таких как варка, приготовление на пару, тушение, запекание, и исключены продукты с раздражающими свойствами.

После приема пищи представителями родительской общественности было произведено взвешивание отходов готовой продукции: обед – 8%, завтрак – 1%.

#### Выводы:

Питание обучающихся Сменовского филиала МОУ «Захаровская СОШ № 1» осуществляется в соответствии с нормативными требованиями. Администрацией школы организован административно-общественный контроль за организацией питания, качеством приготовления пищи, за соблюдением санитарно-гигиенических норм приготовления блюд, за посещаемостью учащимися столовой в соответствии с установленным графиком питания.

Считать работу по организации питания удовлетворительной.

#### 5. Рекомендации:

- с целью улучшения качества горячего питания обучающихся постоянно осуществлять мониторинг удовлетворенности качеством школьного питания;
- продолжать ежедневно следить за санитарным состоянием столовой, кухонной посуды и инвентаря;
- проводить с учащимися постоянную воспитательную работу по вопросам здорового питания.

#### Комиссия:

Косичкина И.Э.

Панкратова К.И.

Гаврилина Н.Н.

Морозова Е.И.

Гаврилина Е.А.

Заполотская Л.С.



проверки школы № Сменовского филиала по организации питания обучающихся

Дата проверки: 21. 11. 2022г.

Показатель	Оценки	Примечание
Санитарное состояние столовой	<u>Полы чистые</u> /требуют уборки <u>Столы чистые</u> /требуют уборки <u>Мыло лежит на раковинах</u> /нет	
Организация питания в школе	<u>Наличие дежурного администратора</u> /Нет <u>Сопровождение детей классным руководителем</u> / нет	
Наличие меню в столовой	<u>Меню размещено</u> /отсутствует	
Наличие контрольного блюда в столовой	<u>Блюдо представлено</u> /отсутствует <u>Соответствует меню</u> / не соответствует	
Соответствие раздаточных порций контрольному блюду	<u>Объем соответствует</u> / не соответствует	
Соблюдение температурного режима блюда	<u>Соблюдается</u> / не соблюдается	
Качество питания	<u>Много блюд осталось нетронутыми</u> / <u>съели более половины</u> / съели все	

Указать иные результаты проверки, в том числе выявленные недостатки

Члены комиссии:

Представитель администрации школы И.Э. Косичкина /Косичкина И.Э.

Ответственный за организацию питания Н.Н. Гаврилина /Гаврилина Н.Н.

Педагог К.И. Панкратова /Панкратова К.И./

Представители родительской общественности

Е.И. Морозова /Морозова Е.И./

Л.С. Заполотская /Заполотская Л.С.

Е.А. Гаврилина /Гаврилина Е.А./