

## АКТ

### по итогам проверки организации питания обучающихся Сменовского филиала МОУ «Захаровская СОШ № 1»

4 марта 2025 года

п. свх. Смена

Состав комиссии: Горшкова Л.Н. – представитель администрации школы, Морозова Е.И., Заполотская Л.С., Бабак Ю.Н. – представители родительской общественности, Гаврилина Н.Н. – завхоз Сменовского филиала МОУ «Захаровская СОШ № 1», Адаева И.А. – 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 – 9%.

#### 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.


4.03.2025г.

Комиссия:


 Горшкова Л.Н.

 Адаева И.А.

 Гаврилина Н.Н.

 Морозова Е.И.

 Бабак Ю.Н.

 Заполотская Л.С.