

Субботинский филиал муниципального образовательного учреждения  
«Захаровская средняя общеобразовательная школа №1»  
муниципального образования – Захаровский муниципальный район  
Рязанской области

**АКТ**

**по итогам проверки организации питания учащихся**

от «05» октября 2023 года

Комиссия в составе:  
заведующий по хозяйственной части МОУ «Захаровская СОШ №1» – Коротаева С.А.;  
классный руководитель – Матюгина О.Н.;  
представители родительской общественности – Шульгина О.Н., Кухникова Н.Х.

**Цель проверки:**

- наличие документов по организации питания и правильность их оформления;
- организация питания учащихся;
- хранение пищевых продуктов;
- санитарного состояния столовой

**В ходе проверки проведена следующая работа:**

Показатель	Оценка	Примечание
Наличие документов по организации питания	-заведены все необходимые нормативно-правовые документы; -журналы регулярно заполняются; - имеются сертификаты качества продукции; -не допускается к приему пищевых продуктов с признаками недоброкачества.	
Организация питания учащихся	- питание (горячий завтрак ,обед, полдник) в столовой осуществляется в соответствии с графиком приема пищи, утвержденным заведующим школы. -во время приема пищи, с учащимися находится сопровождающий классный руководитель	
Хранение пищевых продуктов	- пищевые продукты хранятся в соответствии с условиями хранения и сроками годности;	

	<ul style="list-style-type: none"> <li>- ведется контроль за температурным режимом холодильников;</li> <li>- яйца хранятся на отдельных полках.</li> </ul>	
Санитарное состояние столовой и пищеблока	<ul style="list-style-type: none"> <li>- влажная уборка всех помещений с применением дезинфицирующих средств, проводится ежедневно</li> <li>- кухонную посуду, разделочные доски, металлический инвентарь, столовую и чайную посуду моют и обрабатывают согласно инструкции и хранят на стеллажах в ячейках;</li> <li>- рабочие столы, столы в столовой моют горячей водой после каждого приема пищи с моющим средством. В конце рабочего дня производственные столы для сырой продукции моют с использованием дезинфицирующих средств.</li> </ul>	

#### Выводы:

- питание обучающихся в Субботинском филиале МОУ «Захаровская СОШ № 1» осуществляется в соответствии с нормативными требованиями, заведены все необходимые нормативно-правовые документы, журналы;
- организация питания школьников осуществляется в соответствии с графиком, под контролем сопровождающего;
- хранение пищевых продуктов осуществляется в соответствии с санитарными нормами.

Считать работу по организации питания положительной.

#### Рекомендации:

- с целью улучшения качества питания обучающихся необходимо постоянно осуществлять мониторинг удовлетворенности качеством школьного питания;
- продолжать ежедневно следить за санитарным состоянием столовой, кухонной посуды и специнвентаря;
- продолжать следить за качеством продовольственного сырья.

Комиссия:

С.А. Коротаева

*С.А. Коротаева*

О.Н. Матюгина

*О.Н. Матюгина*

О.Н. Шульгина

*О.Н. Шульгина*

Н.Х. Кухникова

*Н.Х. Кухникова*