

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 «21» февраля 2022 года

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

Цель проверки:

- анализ меню;
- организация питания учащихся;
- качество питание
- наличие документов по организации питания и правильность их оформления;
- санитарного состояния столовой

В ходе проверки проведена следующая работа:

Показатель	Оценка	Примечание
Санитарное состояние столовой и пищеблока	- рабочие столы, столы в столовой моют горячей водой после каждого приема пищи с моющим средством. -уборка обеденного зала проводится после каждого приема пищи; -используют 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. - при входе в столовую имеется дозатор с мылом, санитайзерами. Перед посещением столовой учащиеся и педагоги обрабатывают руки дезинфицирующими средствами.	Необходимо обновить маркировку уборочного инвентаря

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	
Анализ меню	-меню размещено на информационном стенде, утвержденное заведующим филиала с указанием наименования блюд, выхода продуктов - представлено контрольное блюдо, которое соответствует меню. -раздаточные порции соответствуют объему контрольного блюда. -температурный режим блюда соблюдается.	
Качество питания	-были проверены вкусовые качества блюд, путем опроса учеников. Большинство учеников дали положительный ответ. -учащиеся съели более половины блюд: - процентное соотношение не съеденной пищи составило 20%	
Наличие документов по организации питания	-заведены все необходимые журналы и регулярно заполняются; - имеются сертификаты качества продукции; -запрещенные продукты в питании детей не употребляются	

Выводы:

Питание обучающихся в Субботинском филиале 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 положительной.

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 специнвентаря.

Комиссия:

С.А. Коротаяева



О.Н. Матюгина



Н.В. Хромова



Н.Х. Кухникова


