

АКТ
по итогам проверки организации горячего питания

Цель проверки: - организация питания учащихся, охват питанием обучающихся в школе;

- наличие документов по организации питания и правильность их оформления;
- анализ меню;
- работа школьной столовой, санитарное состояние.

Срок проверки: 20 сентября 2023 года

Состав комиссии:

Атлуева С.Х., - медсестра;

Мухучева З.М. -родитель;

Жамуева Л.М., родитель

Проверкой установлено:

1. Питание в школе организовано в соответствии с требованиями СанПиН 2.42.2821-10, приказа директора школы от 26.08.2023 г. № 180 «Об организации питания обучающихся в 2023-2024 учебном году», Положения об организации питания обучающихся МКОУ «Ленинаульская СОШ №1»

2. Общая численность учащихся в школе 612 человек, горячим питанием (комплексный обед) охвачено 310 учащихся 1-4 классов (100%-по начальным, 50%- по школе). Из них: в 1-ю смену-1а,б,в; 3а,д; 4А,Б,В - 186 учащихся; в 2-ю смену-2а,б,в; 3б,в,г- 124 учащихся.

С целью совершенствования системы организации школьного питания обучающихся создана комиссия по организации качества питания учащихся (приказ от 31.08.2022 №104 «О назначении ответственных лиц за организацию питания обучающихся школы в 2023-2024 учебном году»). Комиссия по проверке организации и качества питания учащихся ежемесячно осуществляет рейды согласно плану работы, утвержденным директором школы с последующим составлением акта. Наличие актов по итогам посещения школьной столовой позволяют ознакомиться с выводами и решениями комиссии.

Вопросы организации питания обучающихся рассматриваются на совещаниях при директоре, на заседаниях педагогического совета, на родительских собраниях.

Питание осуществляется на основании примерного десятидневного меню, утвержденного директором школы. Производство готовых блюд планируется в соответствии с технологическими картами.

В обеденном зале вывешено ежедневное меню, утверждённое директором с указанием наименования блюд, выхода продуктов. Суточные пробы берутся и хранятся в холодильнике. Выдача готовых блюд осуществляется после снятия пробы, результат фиксируется в «Журнале бракеража готовой кулинарной продукции».

Отпуск учащимся питания (комплексный обед) в столовой осуществляется по классам в соответствии с графиком приема пищи, утвержденным директором школы. В режиме учебного дня для приёма пищи предусмотрены перемены по 15-20 минут.

Анализ накопительных ведомостей и меню – требований позволяет сделать вывод, что дети в достаточном количестве получают мясо, овощи, различные каши и т.д. Осуществляется витаминизация третьих блюд.

Столовая посуда обрабатывается в соответствии с нормами СанПин 2.4.2.2821-10. Обеденный зал №1 эстетично оформлен, зал №2 в оформлении уступает и не обеспечен достаточным количеством посадочных мест.

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

Заведены журналы и заполняются регулярно:

1. «Журнал здоровья».
2. «Журнал бракеража пищевых продуктов и продовольственного сырья».
3. «Журнал бракеража готовой продукции».
4. Меню, утверждённое руководителем на 2023-2024 учебный год - имеется
5. «Журнал проведения витаминизации третьих и сладких блюд».
6. «Журнал учёта температурного режима холодильного оборудования».
7. Ведомость контроля за рационом питания.
8. Сертификаты качества - имеются.

Выводы:

1. Питанием охвачены все учащиеся 1-4 классов – 310 человек (2 учащихся, находится на домашнем обучении, получают выплаты на питание.
2. Питание обучающихся осуществляется в соответствии с нормативными требованиями.
3. Администрацией школы организован административно-общественный контроль за организацией питания, качеством приготовления пищи, закладкой продуктов, выхода готовой продукции, за соблюдением санитарно-гигиенических норм приготовления блюд, за посещаемостью учащимися столовой в соответствии с установленным графиком питания.
4. В холодильнике содержатся пробы 1 и 2 блюда за три дня, отсутствуют пробы на салаты и напитки (сок, кисель, компот и т.д.)
5. Не контролируется температура в кладовой;

Рекомендации:

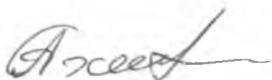
1. С целью улучшения качества горячего питания обучающихся постоянно осуществлять мониторинг удовлетворенности качеством школьного питания.
2. Ежедневно следить за санитарным состоянием столовой, кухонной посуды и специнвентаря.
3. Выставлять пробы всех блюд, включая салаты и напитки;
4. Устранить нарушения в соблюдении температурного режима в кладовой и т.д.
5. Учащиеся начальных классов питаются в присутствии классного руководителя.

Выводы и предложения:

1. Признать удовлетворительной работу школы по организации питания учащихся.
2. Рекомендовать классным руководителям провести классные часы по обучению детей культуре питания, поведения, о режиме питания, обращая внимания на необходимость горячего питания - залога успешной учёбы в школе.
3. Горячее питание осуществляется 6 дней в неделю. Режим питания детей осуществляется с учетом соблюдения санитарных норм и посадочных мест (80 посадочных мест- по 40 человек в 2-х залах).
4. Для рациональной организации горячего питания составлены графики приема пищи.
5. Зав.хозяйственной частью Атлуевой З.Я. начать работу по устранению замечаний;

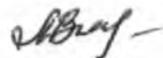
Члены комиссии:

Медсестра:



Атлуева С.Х.

Родитель:



Мухучева З.Ш.

родитель :



Жамуева Л.М.