

АКТ № 1
по итогам проверки организации питания обучающихся
(внутришкольный контроль) филиала МБОУ «Табатская
СОШ «Буденовская ООШ»

Тема: контроль «Организация питания учащихся».

Дата проверки: 13 сентября 2024 года.

Время проверки: 11.50 – 12.10

Цель проверки:

- соблюдение требований по работе пищеблока;
- санитарно-гигиеническое состояние пищеблока.

Проверка осуществлялась: Ошаровой Л.В., Мистриковой Т.А., Ковзалиной И.Н.

В ходе проведения контроля осуществлены следующие мероприятия:

1. Проверка соответствия реализуемых блюд утвержденному меню.
2. Проверка санитарно-технического содержания обеденного зала
3. Проверка условий соблюдения правил личной гигиены обучающихся
4. Проверка наличия и состояния санитарной одежды у сотрудников осуществляющих раздачу готовых блюд

Проверкой установлено:

Организация питания в школе производится на основании Федерального закона «Об образовании в Российской Федерации» от 01.03.2020 № 47-ФЗ «О внесении изменений в Федеральный закон «О качестве и безопасности пищевых продуктов» и ст.37 Федерального закона от 20.12.2012 № 273-ФЗ «Об образовании в российской Федерации» в части совершенствования правового регулирования вопросов обеспечения качества пищевых продуктов»; «Методических рекомендаций МР 2.4.0180-20 Роспотребнадзора Российской Федерации «Родительский контроль за организацией горячего питания детей в общеобразовательных организациях» от 15.10.2021г.; Положения о родительском контроле организации и качества питания обучающихся», в целях улучшения работы по организации горячего питания, обучающихся школы в школьной столовой в 2024-2025 учебном году

Питание осуществляется на основании примерного двухнедельного 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 (завтрак и обед) в столовой осуществляется по классам в соответствии с графиком приема пищи, утвержденным директором школы. В режиме учебного дня для приёма пищи предусмотрены четыре перемены по 20 минут. Дети ОБЗ питаются в столовой в соответствии с расписанием.

Анализ актов реализации и меню – требований позволяет сделать вывод, что дети в достаточном количестве получают мясо, овощи, различные каши, в том числе, приготовленные на молоке и т.д. Осуществляется витаминизация третьих блюд. Материально-техническая база пищеблока находится в удовлетворительном состоянии. Хранение продуктов осуществляется в соответствии с санитарными нормами. Технологическое оборудование и уборочный инвентарь промаркирован. Сертификаты качества - имеются.

Масса всех блюд на одного ребенка составляет 866 грамм, что соответствует меню. После приема пищи взвешивается общая масса несъеденного, которая составляет 1кг 500гр.

Перед приемом пищи работники столовой расставляют тарелки под хлебные изделия. Детям выдаются блюда нужной температуры (проверено термощупом). Перед входом в столовую организовано место для мытья и дезинфекции рук обучающихся, проверка показала, что все ребята моют и обрабатывают руки перед входом в столовую.

В помещении столовой 78 посадочных мест – все обучающиеся обеспечены достаточным количеством посадочных мест (на данной перемене питается 66 человек).

Проведена проверка, которая выявила, что в обеденном зале чисто, уборка обеденных залов проводится в соответствии с нормами СанПин 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.

Выводы:

Питание обучающихся филиала МБОУ «Табатская СОШ «Буденовская ООШ» осуществляется в соответствии с нормативными требованиями. 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, организовано дежурство учителей по столовой.

Члены комиссии:



Ошарова Л.В.

Мистрикова Т.А.

Ковзалина И.Н.