

АКТ №10
по итогам проверки организации питания обучающихся
(внутришкольный контроль) МБОУ «Табатская СОШ»

Тема: контроль «Организация питания учащихся».

Дата проверки: 16 сентября 2025 года.

Время проверки: 12.00 – 12.20

Цель проверки:

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

Проверка осуществлялась: Ошаровой Л.В., Албычаковой А.Л., 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 2025-2026 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 1 кг 050гр.

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 60 посадочных мест – все обучающиеся обеспечены достаточным количеством посадочных мест (на данной перемене питается 51 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 в МБОУ «Табатская СОШ» 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

Ошарова Л.В.

Албычакова

Албычакова А.Л.

Ковзалина

Ковзалина И.Н.