

Акт №1
проверки организации питания

Дата проверки: 13.09.2024г.

Время проверки: 13.40-14.00

Цель проверки: соблюдение санитарно-гигиенических требований при организации питания в школьной столовой.

Комиссия в составе: Ивченко И.Н., председателя комиссии, Мурашко М.С., председатель профсоюзного комитета, социальный педагог, Цыкаленко Е.П., председатель Управляющего совета, родитель, Бровченко Л.В., председатель родительского комитета, родитель, Зинковская В.В., медицинская сестра, составили настоящий акт в том, что в МБОУ «Веселовская средняя общеобразовательная школа» была проведена проверка организации питания обучающихся и качества готовой продукции.

Проверено:

1. Санитарное состояние служебных помещений школьной столовой.
2. Соблюдение сроков реализации и условий хранения скоропортящихся продуктов.
3. Проверка ассортимента и качества отпускаемой продукции школьной столовой.
4. Проверка соблюдения технологии приготовления блюд.
5. Проверка веса порции выхода готовых блюд.

На момент проверки организации питания в школьной столовой по графику приема пищи был у обучающихся 6-11 классов.

Школьной столовой было предложено меню, которое предварительно было размещено на специальном стенде:

Обед

Салат из свежей капусты - 100 г

Суп рисовый - 250 г

Жаркое по-домашнему – 240 г

Хлеб ржано-пшеничный - 60 г

Чай с лимоном - 200 г

В ходе проверки установлено:

- санитарное состояние пищеблока и обеденного зала соответствует санитарным нормам и правилам;

- пищевые продукты, продовольственное сырье поступает в столовую с документацией, которая подтверждает их качество и безопасность, находятся в специально отведённых, подготовленных местах;

- примерное десятидневное меню и качество приготовления пищи соответствуют всем требованиям;

- на хорошем, качественном уровне организовано бесплатное горячее питание обучающихся льготных категорий (малообеспеченные, дети с ОВЗ); и платное, за счет родительской платы;

-в наличии вся документация по предоставлению горячего бесплатного питания школьников;

- при обеденном зале столовой установлены умывальники в количестве 5 шт, при входе осуществляется обработка рук (имеется мыло и дезсредства);

- количество посадочных мест в столовой - 120;

- время, выделенное на прием пищи: завтрак -15 мин, обед – 20 мин;

- за прием пищи обучающихся отвечают классные руководители;

- влажная уборка зала проводится после каждого приема пищи;

- гигиеническое состояние столовых приборов, столовой посуды: посуда чистая, сколов нет;

- от всех партий приготовленных блюд снимается бракераж;



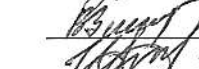
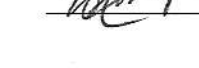

- наличие и место расположения контрольных блюд: имеются возле весов;

- удельный вес несъеденной пищи составил 10%.

Выводы: комиссия установила, что школьная столовая соответствует всем требованиям, предъявляемым нормативно-правовыми актами. К каждому меню разработаны технологические карты. Ивченко И.Н., заместитель директора по ВР, следит за организацией питания в школе, Мирошниченко Н.Н., специалист по закупкам, Щербинина Т.П., кладовщик, Зинковская В.В., медицинская сестра школы, следят за качеством поступающих продуктов, правильностью закладки продуктов и приготовлением готовой пищи.

Комиссией родительского контроля дана положительная оценка работы школьной столовой. Претензий и замечаний со стороны членов комиссии нет.

Члены комиссии родительского контроля:

 Ивченко И.Н.
 Бровченко Л.В., родитель
 Мурашко М.С.
 Зинковская В.В.
 Цыкаленко Е.П., родитель