

Акт №1

по итогам проверки комиссии по питанию школьной столовой

МОУ Номженской СОШ от 20 ноября 2024 г.

Цель проверки:

- организация питания учащихся;
- анализ меню;
- работа школьной столовой, санитарное состояние.

В ходе проверки проведена следующая работа:

Изучена документация по организации питания в школе:

- акты школьной комиссии по проверке организации и качества питания учащихся (график работы данной комиссии, наличие актов, протокола).
- меню-требование (сентябрь - октябрь 2024 г.);
- накопительная ведомость (сентябрь- октябрь 2024 г.);
- наличие технологических карт или сборника рецептур;
- цикличное 10-дневное меню : завтраки 2-4 класс и 5-9 класс;
- табеля учета посещаемости детей (сентябрь- октябрь 2024 г.);

Проверкой установлено:

Организация питания обучающихся в школе осуществляется в соответствии с требованиями СанПиН 2.4.2.2821-10, приказа директора школы от 02.09.2024 № 5 «Об организации питания обучающихся в 2024- 2025 учебном году», Положения об организации питания обучающихся МОУ Номженской СОШ.

Ответственным за организацию питания школьников является завхоз социальный педагог Герцен О.Н.

Общая численность учащихся на 1 сентября в школе 32 человека. горячим питанием двухразовым питанием охвачено 32 учащихся (100%).

С целью совершенствования системы организации школьного питания обучающихся создана комиссия по организации качества питания учащихся (приказ от 02.09.2024 № 102 «О назначении ответственных лиц за организацию питания обучающихся школы в 2024- 2025 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.. 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) в столовой осуществляется по классам в соответствии с графиком приема пищи, утвержденным директором школы. В режиме учебного дня для приёма пищи предусмотрены две перемены по 15 минут.

Анализ накопительных ведомостей 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.

Столовая посуда обрабатывается в соответствии с нормами СанПин 2.4.2.2821-10. Обеденный зал эстетично оформлен, 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 на каждый день- 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:

Питание обучающихся МОУ Номженкой средней общеобразовательной школы 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.

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.

Комиссия по питанию:

- Родители:



Герцен Е.А.



Корозинская Н.В.

Медицинская сестра



Малышева С.Ю.

- Социальный педагог



Шахова Л.Н..

- Ответственная за питание –



Доброхотова О.О.