

АКТ
по итогам проверки
проведения контрольных мероприятий организации горячего питания
обучающихся школы с определением «индекса несъедаемости»

Дата посещения: 19.01.2024 г.

Цель проверки:

- организация горячего питания обучающихся;
- наличие документов по организации питания и правильность их оформления;
- проведение контрольных мероприятий с определением «индекса несъедаемости»;
- работа школьной столовой, санитарное состояние.

Проверяющие:

Доронина В.П. – ответственный по организации питания,

О.А.Мищенко. – заведующий производством,

О.Н. Манилова, Е.А.Емельдяева– представители от родителей.

В ходе проверки проведена следующая работа:

Изучена документация по организации питания в школе:

- приказ об организации питания обучающихся (Приказ № 445-п, от 30.08.2023г.);
- приказ о создании Совета по организации и качества горячего питания обучающихся (Приказ № 447-п, от 30.08.2023г.);
- приказ о создании бракеражной комиссии (Приказ № 446-п, от 30.08.2023г.);
- наличие технологических карт;
- контроль соблюдения Графика посещения столовой учащимися.

В ходе проверки установлено:

Организация питания обучающихся в школе осуществляется в соответствии с требованиями нормативных документов, Приказа № 445-п, от 30.08.2023г «Об организации питания обучающихся в 2023 - 2024 учебном году», Положения об организации питания обучающихся, Положения о бракеражной комиссии, Положения о Совете по питанию.

Общая численность учащихся на момент проверки, присутствуют в школе 468 обучающихся, горячим питанием охвачено 448 обучающихся (96%).

В ходе проведения контрольных мероприятий за организацией школьного питания родители наблюдали за организацией процесса предоставления горячего питания в обеденном зале;

-провели выборочное взвешивание блюд рациона для выявления соответствия массы порций и объема рациона в целом, с целью использования данных в последующих расчетах;

- провели взвешивание отходов на тарелках, отдаваемых обучающимися после приема пищи в моечное отделение. По результатам измерений коэффициент несъедаемости составил 18 %.

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

Отпуск обучающимся питания (завтрак и обед) в столовой осуществляется по классам в соответствии с графиком приема пищи, утвержденным директором школы. В режиме учебного дня для приема пищи предусмотрены 3 перемены по 20 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.

Столовая посуда обрабатывается в соответствии с нормами СанПиН. 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, соблюдается товарное соседство. Технологическое оборудование и уборочный инвентарь промаркирован. Своевременно ведутся журналы и заполняются регулярно:

1. «Гигиенический журнал сотрудников»;
2. «Журнал бракеража пищевых продуктов и продовольственного сырья»;
3. «Журнал бракеража скоропортящейся пищевой продукции»;
4. «Журнал бракеража готовой продукции»;
5. Меню, утвержденное руководителем;
6. Графики уборки, дезинфекции, обеззараживания.

Выводы:

Питание обучающихся 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 обучающихся столовой в соответствии с установленным графиком питания, организовано дежурство учителей по столовой, «индекс несъедаемости» составил 18 %.

Рекомендации:

1. С целью улучшения качества горячего питания обучающихся постоянно осуществлять мониторинг удовлетворенности качеством школьного питания.

Члены комиссии:

Доронина В.П.

Мищенко О.А.

Манилова О.Н.

Емельдяева Е.А.

Акт составлен: 19.01.2024