

Акт

проверки работы школьной столовой МБОУ «Красномайская СОШ имени С.Ф.Ушакова» Комиссией по проведению мероприятий общественного (родительского) контроля организации и качества горячего питания обучающихся

«17» сентября 2024 г.

Состав комиссии:

Председатель комиссии – Певцова И.В., социальный педагог, ответственный за организацию питания

Члены комиссии-учителя: Захарова И.А., Виноградова Н.Ю., родители: Шкарина Е.Н.(родитель ученика 6б кл. Шкарина М.), Пакетова Е.Б..(родитель учеников 3а кл.Пакетова М., и ученицы 5в кл. Пакетовой В.); учащиеся: Ушакова Я. (9а кл), Ефремов Р.(10 кл)

в присутствии Поляковой Г.В., завпроизводством, повара.

Проведена проверка работы школьной столовой на основании плана работы комиссии по контролю за организацией и качеством питания обучающихся на 2024-2025 учебный год.

В ходе проверки выявлено следующее:

1. Общее количество учащихся в школе составляет 426 человек, из них:

- количество детей, организованно питающихся составляет 262 человек (1-4 класс, завтраки) или 62% от общего числа учащихся;
- количество детей, получающих бесплатное питание составляет 89 детей, что составляет 19% от охвата всех обучающихся; 4 ребенка с ОВЗ получают бесплатно завтраки, 4 детей с ОВЗ получают бесплатно обеды; 3 ребенка получают двухразовое бесплатное питание (завтрак, обед) –участников СВО.

2. С целью увеличения охвата детей школьным питанием используется несколько способов организации питания:

- через предварительное накрытие завтраком;
- свободный выбор блюд;
- дополнительное питание (выпечка, салаты, вторые блюда, соки).

3. Состояние столового и кухонного оборудования, количество столового, кухонного оборудования и инвентаря, санитарное состояние соответствует требованиям СанПиНа;

- Технологическое оборудование для приготовления пищи имеется и соответствует нормам,

- Столовый инвентарь промаркирован и хранится в соответствии с требованиями и предписаниями;
- Имеются средства измерения температуры воздуха, имеются сведения о дате поступления продуктов и сроках их реализации;
- Моющие и дезинфицирующие средства расходуются в соответствии с нормами,
- Имеются инструкции по разведению моющих и дезинфицирующих средств, для мытья посуды используется ветошь,
- Работа повара и подсобного рабочего выполняется в соответствии с инструкциями;
- Правила мытья и сушки соответствуют требованиям СанПиНа, имеется посудомоечная машина, холодильники, духовой шкаф с несколькими секциями, которые находятся в исправном состоянии;
- Кухонный инвентарь находится в удовлетворительном состоянии;
- Имеется примерное 10 –дневное меню, с указанием калорийности и веса блюда; меню на каждый день заверено директором школы и вывешено в обеденном зале; меню разнообразное, включает в себя мясо, молочные продукты, рыбу, творог, яйца, сыр, соки, компоты, кисели, кондитерские изделия, хлебобулочные изделия, овощи и фрукты; на момент проверки в меню стояли картофельное пюре, котлета куриная, макароны с сыром, кисель.
- Ассортимент дополнительного питания представляет собой выпечку, салаты, соки;
- Имеется документация, подтверждающая качество и безопасность продукции;
- Продукты хранятся отдельно, продуктов с просроченным сроком реализации не обнаружено;
- Пищевые отходы хранятся в отдельной таре с крышкой;
- Производство блюд и закладка продуктов ведется в соответствии с составленными и утвержденными технологическими картами и сборником рецептов;
- Произведен бракераж готовой продукции органолептическим методом (суп вермишелевый, картофельное пюре, салат из свежей капусты, чай, хлеб), оценка готового изделия – «отлично». Запах, цвет, внешний вид и консистенция блюд соответствуют утвержденной рецептуре. Выдача готовых блюд соответствует установленным нормам;
- Поваром ведется отбор суточных проб; правила отбора и хранения соблюдаются и соответствуют предписанным правилам и нормам, хранится отдельно в холодильнике;
- Имеются в наличии и ведутся регулярно журналы учетной документации. Форма ведения журналов составлена в соответствии с рекомендациями СанПиНа 2.4.5.2409-08;
- Работниками столовой и лицами, имеющими право находиться в школьной столовой, соблюдаются правила личной гигиены, санитарные правила и

нормативы; работников столовой имеется спецодежда (обувь, колпаки, фартуки) чистая, в опрятном состоянии; личные вещи работников хранятся в отдельном подсобном помещении; все работники работают в масках и перчатках;

- Соблюдаются правила по охране труда, пожарной и электробезопасности: имеются диэлектрические коврики, проведен инструктаж, имеются средства пожаротушения;

- Летом 2023 года проведен косметический ремонт обеденного зала, который соответствует всем нормам и имеет эстетический вид;

- В обеденном зале установлен банковский терминал для оплаты питания картой.

Замечания: по работе и санитарному состоянию школьной столовой замечаний нет.


Заключение:

1. Признать работу школьной столовой удовлетворительной.

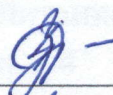
2. Администрации школы, классным руководителям продолжить работу по пропаганде здорового питания среди обучающихся и родителей и по увеличению охвата горячим питанием.


Проверку работы школьной столовой провели:


Председатель комиссии


_____ Певцова И.В.

Члены комиссии

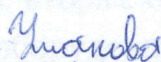

_____ Захарова И.А.


_____ Виноградова Н.Ю.

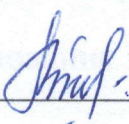

_____ Шкарина Е.Н.


_____ Пакетова Е.Б.


_____ Ефремов Р.


_____ Ушакова Я.

С актом ознакомлена :


_____ Полякова Г.В.