

**АКТ проверки**  
**комиссии по осуществлению контроля за организацией питания**  
**от 25 мая 2023 года**

Председатель комиссии – Ельникова О. В., член родительского комитета.

Члены комиссии: Ермакова А. Е. – представитель родительского комитета.

Данилова А. Н. – член родительского комитета.

Цель проверки:

- организация питания учащихся;
- наличие документов по организации питания и правильность их оформления;
- анализ меню;
- работа школьной столовой, санитарное состояние.

В ходе проверки проведена следующая работа:

Изучена документация по организации питания в школе:

- результаты анкетирования среди родителей и детей в соответствии приложения 1 к МР 2.4.0180-20 от 18 мая 2020 года «Родительский контроль за организацией питания детей в общеобразовательных организациях»
- приходные документы на пищевую продукцию (накладные, сертификаты соответствия, удостоверения качества, документы ветеринарно-санитарной экспертизы...)
- табель учета посещаемости детей за апрель-май 2023 года

Проверкой установлено:

Председателем комиссии по определению списочного состава обучающихся на получение льготного питания является Портнова Э.В. на момент проверки составлено 6 протоколов на предоставление льготного питания 10 обучающимся.

Общая численность учащихся на момент проверки в школе 182 человек, горячим питанием двухразовым питанием охвачено 182 учащихся (100%). Пакет документов на предоставления льготного питания имеется.

Проверкой установлено:

Результаты анкетирования

1. 71% удовлетворяет система организации питания
2. 87 % удовлетворяет санитарное состояние школьной столовой
3. 85,5 питаются в школьной столовой
4. 63 % в школе получают 2-х разовое горячее питание
5. 62,3% наедаются в школьной столовой
6. 88 % хватает продолжительность перемены для того, чтобы поесть в школе
7. 53,6% нравится питаться в школе  
3,7% не нравится питаться, так как готовят нелюбимую пищу
8. 88% устраивает меню школьной столовой
9. 84% считают питание в школе здоровым и полноценным
10. 50,7% интересуются меню школьной столовой, 44,9 – иногда интересуются.
11. Предложения по изменению меню: ввести салаты, сладости, фрукты

12. Предложения по улучшению питания в школе: поднять цены на питание, ввести диетическое меню.

**Жалобы:**

- 14% невкусно готовят
- 13% маленькие порции
- 7 % Однообразная еда
- 71% жалобы отсутствуют

Питание осуществляется на основании десятидневного 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.

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.

Материально-техническая база пищеблока находится в удовлетворительном состоянии.

Хранение продуктов осуществляется в соответствии с санитарными нормами.

Технологическое оборудование и уборочный инвентарь промаркирован.

Выход готовой продукции соответствует требованиям.

Заведены журналы и заполняются регулярно:

1. «Журнал здоровья».
2. «Журнал бракеража пищевых продуктов и продовольственного сырья».
3. «Журнал бракеража готовой продукции».
4. Меню, утверждённое руководителем на 2022-2023 уч. г.- имеется
5. «Журнал учёта температурного режима холодильного оборудования».
6. Сертификаты качества, соответствия, накладные - имеются.

Табель учета питания детей ведется в специальной журнале ежедневно. Ответственный за заполнение – Соловьева Г.В. Дети питаются регулярно. Отход питания составляет менее 10%

**Выводы:**

Питание обучающихся МБОУ «Калайкасинская СОШ им. А. Г. Николаева» 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.