

**АКТ проверки**  
**Комиссии по осуществлению контроля за организацией питания**  
**от 30 ноября 2022 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:

- приказ по школе об организации питания школьников
- наличие технологических карт или сборника рецептов;
- цикличное 10-дневное меню;
- табель учета посещаемости детей за ноябрь 2022 года.

Проверкой установлено:

Организация питания обучающихся в школе осуществляется в соответствии с требованиями СанПиН 2.4.2.2821-10, Положения об организации питания обучающихся МБОУ «Калайкасинская СОШ им. А. Г. Николаева».

Ответственным за организацию питания школьников является заместитель директора Портнова Э.В.

Общая численность учащихся на момент проверки в школе 182 человек, горячим питанием двухразовым питанием охвачено 182 учащихся (100%).

С целью совершенствования системы организации школьного питания обучающихся создана комиссия обеспечению входного контроля качества закупаемых продуктов питания. 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, 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.

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, утверждённое руководителем на 2022-2023 уч. г.- имеется
5. «Журнал учёта температурного режима холодильного оборудования».
6. Сертификаты качества - имеются.

#### 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.

#### 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.