

**АКТ проверки**  
**комиссии по осуществлению контроля за организацией питания**  
**от 12 сентября 2022 года**

Председатель комиссии – Ельникова О.В. – председатель комиссии по контролю за организацией питания обучающихся, 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»
- Соответствие фактического ежедневного рациона питания обучающихся примерному 10-дневному меню;

Проверкой установлено:

Результаты анкетирования удовлетворительны. Рекомендовать, результаты анкетирования довести до всех родителей через классные чаты.

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.

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 - имеются.

Табель учета питания детей ведется в специальной журнале ежедневно. Ответственный за заполнение – Соловьева Г.В. Дети питаются регулярно. Отход питания составляет менее 07%

#### Выводы:

В основном 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.