МАОУ «Раскильдинская ООШ» Аликовского муниципального округа Чувашской Республики

АКТ по итогам проверки организации горячего питания

с. Раскильдино

14 сентября 2023

Γ.

Цель проверки: охват питанием обучающихся в школе, наличие и своевременность подготовки документов, анализ работы школьной столовой (условия хранения продуктов питания, качество имеющихся в наличии продуктов, соблюдение сроков их реализации, контроля веса порций и штучных продуктов, санитарное состояние столовой).

Состав комиссии:

Соколова И.Ю. — заместитель директора по BP, ответственная за организацию школьного питания, член партии «Единая Россия»;

Калмыкова И.И. – представитель родительской общественности МАОУ «Раскильдинская СОШ»;

Миронова А.А. – представитель партии «Единая Россия».

Проверкой установлено:

- 1. Питание в школе организовано в соответствии с приказом по школе. «Об организации школьного питания обучающихся». Питанием охвачены все учащиеся ОУ 45 человек. Для школьников 1-4 классов организован 1 вид бесплатного горячего питания обед, в количестве -17. В обеденном зале вывешено меню, в котором указано наименование блюд, выход продуктов, с расчетом стоимости одной порции для учащегося.
- 2. Горячее питание осуществляется 5 дней в неделю. Режим питания детей осуществляется с учетом соблюдения санитарных норм и посадочных мест. Для рациональной организации горячего питания составлены графики приема пищи, дежурства учителей в столовой. Столы накрываются непосредственно перед приходом детей. Все блюда вкусные.
- 3. Питание в школьной столовой представлено первыми, вторыми и третьими блюдами. Рацион питания соответствует примерному меню, процесс приготовления блюд организуется в соответствии с технологической документацией, качество готовых блюд обеспечивается на высоком уровне (внешне выглядят эстетически и вкусно приготовлены).
- 4. Для контрольного взвешивания было выбрано с обеденного стола учащихся 5 порций каждого блюда и произведено взвешивание.
- 5. Санитарное состояние столовой удовлетворительное, соответствует санитарным нормам, уборка обеденного зала проводится своевременно. Посуда, разделочные доски, ножи используются по назначению, хранятся соответственно санитарным нормам.
- 6. В столовой регулярно осуществляются: входной контроль качества и безопасности поступающего на пищеблок продовольственного сырья и пищевых продуктов. Контроль качества и безопасности выпускаемой готовой продукции ежедневно отмечается в бракеражном журнале. Ежедневно осуществляется контроль за соблюдением условий и сроков хранения продуктов. Хранение продуктов осуществляется в соответствии с санитарными нормами.

Выводы и предложения:

1. Признать хорошей работу школьной столовой по организации питания учащихся.

- 2. Выход готовой продукции блюд соответствует меню-раскладке. Количество порций соответствует количеству учащихся. Вес блюд соответствует заявленным в меню.
- 3. Суточные пробы отобраны, хранятся в холодильнике. Санитарное состояние хорошее. Качественные удостоверения на продукцию имеются. Продуктов с просроченным сроком реализации не выявлено.

 Соколова И.Ю.
 Калмыкова И.И.
 Миронова А.А.

Исп. Соколова И.Ю. (89520289372)