

Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение
«Средняя общеобразовательная школа имени С.И.Кирова»
г.Карачева Брянской области

**Акт проверки
организации горячего питания и эффективности системы питания**

Дата проверки: 27.04.2023 г

В целях усиления контроля за организацией питания в МБОУ СОШ имени С.М.Кирова, общественно-административной комиссией в составе соц.педагога Владимировой К.В., фельдшера *Жуковой Н.А.*, председателя профкома школы Сидоренко Т.В., представителя родительской общественности, Шелякиной Н.Л., Сметанниковой Я.В., Вороной Т.Ю. была проведена проверка организации питания учащихся и составлен настоящий акт.

Цель проверки: изучение эффективности системы питания в школе.

Задачи:

- уточнить охват питанием детей, питающихся бесплатно;
- ассортимент предлагаемой продукции в школьной столовой;
- проверить организацию дежурства;
- санитарное состояние обеденного зала.

В ходе проверки комиссия установила:

Наибольший охват организованным горячим питанием показывают начальные классы, 5 - 7 классы.

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

- систематические беседы о здоровом питании с учащимися;
- через привлечение дежурных по столовой;
- дополнительное питание (выпечка).

Ассортимент продуктов питания и продукции разнообразен, качество блюд соответствует нормам. Выпуск готовой продукции и качество заказанных продуктов питания контролируется заведующей столовой и медицинским работником школы, проводится бракераж готовой продукции ежедневно.

Продуктов с просроченным сроком реализации не выявлено. В школьной столовой ведутся все журналы, установленные санитарными нормами и правилами.

Члены комиссии родительского контроля отметили, что порции соответствуют меню и возрастной потребности детей.

Организация питания у входа: в столовую стоят дежурные педагоги, обращают внимание на то, что перед едой нужно мыть руки. Для мытья рук имеются 4 раковины с жидким мылом.

На момент проверки в обеденном зале чисто, столы заранее накрываются дежурными. В обеденном зале каждый стол накрыт для 4-х обучающихся, соблюдая безопасную дистанцию, посадочных мест детям и посуды имеется в

4. В школьной столовой ведутся все журналы, установленные санитарными нормами и правилами.

На момент проверки качество продуктов, находящихся на пищеблоках и в складских помещениях, соответствует установленным требованиям. Ассортимент продуктов питания и продукции разнообразен, качество блюд соответствует нормам. Выпуск готовой продукции и качество завозимых продуктов питания контролируется заведующей столовой и медицинским работником школы, проводится бракераж готовой продукции. На момент проверки меню соответствовало 10-му дню примерного меню. Продуктов с просроченным сроком реализации не выявлено.

5. Пищеблок обеспечен необходимыми дезинфекционными средствами. Мытье посуды происходит в соответствии с санитарными нормами, стаканы моются на специализированных моечных машинах.

Моющие и дезинфицирующие средства хранят в специально отведенных местах, недоступных для обучающихся, отдельно от пищевых продуктов. В моечном помещении вывешены инструкции о правилах мытья посуды и инвентаря с указанием концентрации и объемов применяемых моющих средств.

Выводы и рекомендации по проверке

- комиссия предлагает провести анкетирование школьников по вопросам организации и качества питания, а также установления причин, по которым дети отказываются от организованного питания в столовой.
- разнообразить ассортимент блюд в дополнительном питании учащихся старших классов.
- классным руководителям продолжить работу по пропаганде здорового питания среди учащихся и родителей.

Члены общественно-административной комиссии:

Соц.педагог:

Медсестра

Председателя профкома школы

Представители родительской общественности