

**АКТ**

**Проверки организации питания в школьной столовой  
2023-2024 учебном году.**

**От 11.09.2023 года**

**Цель контроля:**

Контроль за состоянием мебели в обеденном зале, наличием в достаточном количестве посуды, специальной одежды, санитарно-гигиенических средств, кухонного разделочного оборудования и уборочного инвентаря

**Дата проверки: 11 сентября 2023 года.**

**Проверка осуществлялась** комиссией по контролю за организацией и качеством питания обучающихся школы.

Сбор информации и анализ показали, что на момент проверки школьной столовой соблюдаются все требования к организации питания:

- обеденный зал вмещает 36 столов для приёма пищи. У каждого стола по 5-6 стульев, что позволяет одновременно разместить более 180 человек. Вся мебель в хорошем состоянии, отремонтирована и частично обновлена.
- вся посуда качественно вымыта, находится на специальных стеллажах. Посуда, используемая для детского питания, споласкивается в ваннах с использованием моющих средств и вторично в посудомоечной машине. Большая часть посуды обновлена. Имеется запас новой неиспользованной посуды и инвентаря.
- моющих средств в достаточном количестве.
- выставлены контрольные блюда.
- внешний вид работников соответствует норме. Имеются запасные халаты и фартуки. Все работники столовой обеспечены масками и одноразовыми перчатками. Раздача пищи производится в соответствии с требованиями санитарных норм работниками столовой.

В зале чистые столы, приборы сервировки (корзины для хлеба, подставки для ложек) чисто отмыты. В зале постоянно находится работник столовой, которая отвечает за порядок в зале и организует питание детей на переменах.

## **Выводы по результатам проверки:**

- 1 Отметить хорошую подготовку к обеспечению питанию.
- 2 Предложить классным руководителям через занятия внеурочной деятельности и классные часы вести с детьми беседы о правильном питании.
- 3 Ознакомить родителей через родительские собрания с правилами здорового питания.

Председатель комиссии

Малыгина Н.Н.

Члены комиссии:

Мед. сестра школьного мед.пункта

Казанаева В.А.

Представитель классных руководителей

Косарева Е.А.

Представитель родительского комитета

Загайнова Я.Р.

Акт рассмотрен на совещании директора школы и работников столовой  
20.09.2023 года

**АКТ**

**Проверки организации питания в школьной столовой  
в 2023-2024 учебном году.**

**От 05.02.2024 года**

**Цель контроля:**

Контроль за графиком приема пищи обучающихся во время перемен, за режимом работы столовой и буфета.

**Дата проверки: 05 февраля 2024 года.**

**Проверка осуществлялась** комиссией по контролю за организацией и качеством питания обучающихся школы:

мед.сестра школы Казанаева В.А.

Члены комиссии : Загайнова Я.Р. , Косарева

Е.А. Ответственная за питание Васенева Н.Г.

В ходе проверки было выявлено следующее:

При входе в обеденный зал и на стенде размещены графики посещения столовой и график дежурства учителей. Классные руководители ознакомлены с приказом по школе, где утверждены эти графики. В приказах указаны обязанности классных руководителей при организации питания. Каждый классный руководитель имеет список детей и табель ежедневного контроля за посещаемостью. Через терминал или компьютер в кабинете подаёт заявку о количестве присутствующих детей. Следит за количеством пришедших в столовую и количеством накрытых порций. Организует замену или выясняет причину отказа от приёма пищи ребенком.

За 10 минут до прихода детей персонал столовой накрывает столы. На каждом столе своя маркировка с указанием класса. Блюда подаются горячими, имеют аппетитный вид и запах. На раздаче первое блюдо было 66,8 градусов, гречневая каша 65 градусов, котлета 62 градуса. Компот 30 градусов. На столе во время прихода детей все показатели снизились на 10-12 градусов. На раздаче стоят контрольные порции. Вес порций со стола в зале соответствует заявленным в меню. Меню на стенде соответствует цикличному. Вкусовые качества пищи очень хорошие. Сотрудники столовой все в масках, перчатках. Халаты чистые. В зале постоянно находится работник кухни, который следит за порядком, помогает младшим детям убрать со стола, организует замену блюда по показаниям ребёнка и классного руководителя.

На перемене дети организованно, вместе с классными руководителями, вошли в столовую. За каждым закреплено своё место. За столом не более 5

человек. Перемена длится 15 минут. За это время все дети успели пообедать. Возврат несъеденной пищи составил не более 10%.

Детям обеды нравятся, отказов от приёма пищи не наблюдалось. А Некоторые покупают в буфете дополнительно соки, выпечку, которую уносят с собой в класс, упаковав выпечку в упаковочный пакет.

#### АКТ

### Выводы по проверке школьной столовой комиссией по питанию

1 Отметить хорошую работу по обеспечению питанием работников года  
СТОЛ

В соответствии с положением от 31.08.20 № 137 об общественной комиссии по контролю за организацией и качеством питания обучающихся, в МОУ «Лицей №11 г. Йошкар Олы» была

организована проверка школьной столовой, комиссией в составе:

Председатель: Малыгина Н.Н. – зам директора;

Малыгина Н.Н.

Члены: Казанаева В.А. - медицинский работник школы; .

Казанаева В.А.

- родитель;

Загайнова Я.Р. -родитель.

Загайнова Я.Р.

Цель проверки: изучение эффективности системы питания в школе.

Задачи:

- уточнить охват питанием детей, питающихся бесплатно; • изучить ассортимент предлагаемой продукции в школьной столовой;
- проконтролировать санитарное состояние обеденного зала.

#### В ходе проверки комиссия установила:

1. Практически все дети получают горячее питание. Наибольший охват организованным горячим питанием показывают начальные классы, 5-7 классы;
2. С целью увеличения охвата детей школьным питанием используется несколько способов организации питания: свободный выбор блюд; дополнительное питание (выпечка, салаты, фрукты). Ассортимент продуктов питания и продукции расширен, качество блюд соответствует нормам. Выпуск готовой продукции и качество завозимых продуктов питания контролируется заведующей столовой и медицинским работником школы, проводится бракераж готовой продукции;
3. Продуктов с просроченным сроком реализации не выявлено;
4. В школьной столовой ведутся все журналы, установленные санитарными нормами и правилами;
5. Меню для детей доступно, на раздаче видны все блюда. Имеются контрольные порции.
6. На момент проверки, в обеденном зале чисто

Столы заранее накрываются работниками столовой. Посадочные места и посуда в достаточном количестве. Столовые приборы чистые. Салфетницы заполнены.

В результате контроля за организацией и качеством питания, сделаны следующие выводы и рекомендации по проверке:

- Все требования к организации питания выполняются.

#### Члены комиссии :

Медицинская.сестра школы

Казанаева В.А.,

Председатель род. комитета 6 В кл

Загайнова Я.Р.

Председатель род. комитета 6 Б кл

Косарева Е.А.

Председатель комиссии

Малыгина Н.Н.

С актом ознакомлена зав.производством

Осокина Т.Ю.

МОУ «Лицей №11 им. Т.А.  
Александровой г. Йошкар Олы»

**АКТ № 2**  
**проверки школьной столовой комиссией по питанию**

23 октября 2023 года

В соответствии с положением от 31.08.20 № 137 об общественной комиссии по контролю за организацией и качеством питания обучающихся, в МОУ «Лицей №11 г. Йошкар Олы» была организована проверка школьной столовой, комиссией в составе:

Председатель: Малыгина Н.Н. – зам директора;

Члены: Казанаева В.А. - медицинский работник школы;

Загайнова Я.Р. - родитель;

Косарева Е.А. -родитель.

Цель проверки: изучение эффективности системы питания в школе.

Задачи:

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

**В ходе проверки комиссия установила:**

1. Практически все дети получают горячее питание. Наибольший охват организованным горячим питанием показывают начальные классы, 5-7 классы;
2. С целью увеличения охвата детей школьным питанием используется несколько способов организации питания: свободный выбор блюд; дополнительное питание (выпечка, салаты, фрукты). Ассортимент продуктов питания и продукции расширен, качество блюд соответствует нормам. Выпуск готовой продукции и качество завозимых продуктов питания контролируется заведующей столовой и медицинским работником школы, проводится бракераж готовой продукции;
3. Продуктов с просроченным сроком реализации не выявлено;
4. В школьной столовой ведутся все журналы, установленные санитарными нормами и правилами;
5. Меню для детей доступно, на раздаче видны все блюда. Имеются контрольные порции.
6. На момент проверки, в обеденном зале чисто  
Столы заранее накрываются работниками столовой. Посадочные места и посуда в достаточном количестве. Столовые приборы чистые. Салфетницы заполнены.  
В результате контроля за организацией и качеством питания, сделаны следующие выводы и рекомендации по проверке:

- Все требования к организации питания выполняются.

**Члены комиссии :**

Медицинская.сестра школы

Казанаева В.А.

Председатель род. комитета 5В кл

Загайнова Я.Р.

Председатель род. комитета 5Б кл

Косарева Е.А.

Председатель комиссии

Малыгина Н.Н.

**МУНИЦИПАЛЬНОЕ АВТОНОМНОЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОУЧРЕЖДЕНИЕ,  
СРЕДНЯЯ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ШКОЛА № 28 Г. ТОМСКА**

**АКТ**

**Проверки организации питания в школьной столовой  
2021-2022 учебном году.**

**От 14.12.2021 года**

**Цель контроля:**

Контроль за соблюдением санитарно режима при распространении коронавируса и ротавирусной инфекции, использование санитарно-гигиенических средств, кухонного разделочного оборудования и уборочного инвентаря.

Комиссия в составе

1. Вялова Г А., председатель общественной комиссии по контролю за организацией и качеством питания обучающихся школы.
2. Сорокина И.В., представитель родительской общественности.
3. Шевердина К А , мед.сестра школы.
4. Жихарева О И школьный врач
5. Антипова А., ученица 11 А класса, представитель ученического коллектива

Провели проверку в соответствии с поставленной целью.

В результате проверки было выявлено следующее:

- Столовая посуда имеется в достаточном количестве, без видимых деформаций, сколов и трещин. Столовые приборы (ложки, вилки) без деформаций, из нержавеющей стали, хорошо промыты, хранятся надлежащим образом до накрытия столов. Посуда обрабатывается в специальном растворе с использованием моющих средств и второй раз в посудомоечной машине.
- Обеденный зал оборудован столами и стульями в достаточном количестве для питания обучающихся и соблюдения норм социальной дистанции. Столы и стулья имеют покрытие, позволяющее проводить их обработку с применением моющих и дезинфицирующих средств.
- Санитарно - гигиеническая уборка столов производилась кухонными работниками за 15 минут до приема пищи учениками школы. Влажная санитарно - гигиеническа уборка полов проводится в 8.00., с 13.00 до 14.00 ч. После каждого приёма пищи по мере загрязнения.
- Дежурство в столовой осуществляет дежурный администратор Дехнич Н А., которая дополнительно обрабатывала руки входящих в зал столовой учеников и сотрудников кожными антисептиками для гигиенической обработки рук. График дежурства вывешен на информационном стенде.
- Проводится регулярное обеззараживание воздуха в помещениях столовой с использованием УФ рециркуляторов-облучателей воздуха передвижных и стационарных.
- Осуществляется контроль за обработкой рук с мылом и /или рук кожным антисептиком обучающимися школы, посещающими столовую.
- Работниками столовой соблюдается масочный режим (используются средства индивидуальной защиты органов дыхания - одноразовые и многоразовые маски), используются защитные перчатки для рук.
- Работниками школы соблюдается масочный режим (используются средства индивидуальной защиты органов дыхания - одноразовые и многоразовые маски).
- Проводится проветривание помещений столовой после каждого приема пищи учениками.

Мытье посуды и столовых приборов осуществляется с обработкой дезинфицирующими средствами в соответствии с инструкциями для эпидсезона.

Санитарные книжки работников пищеблока в порядке.

Председатель общественной комиссии  
Представитель родительской общественности  
Мед.сестра школы.  
Школьный врач  
Ученица 10 А  
класса

Вялова Г  
Сорокина И В  
Шевердина К А  
Жихарева О И  
Антипова А

**МУНИЦИПАЛЬНОЕ АВТОНОМНОЕ  
ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОУЧРЕЖДЕНИЕ,  
СРЕДНЯЯ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ШКОЛА № 28 Г. ТОМСКА  
(МАОУ СОШ № 28)**

**АКТ  
Проверки организации питания в школьной столовой  
2021-2022 учебном году**

От 16.11.2021 г.

Цель проверки: выполнение требований Роспотребнадзора, СанПиН и условий, созданных для организации питания обучающихся в 2021 — 2022 учебном году в МАОУ СОШ № 28 г. Томска.

Членами общественной комиссии в составе:

1. Вялова Г А., председатель общественной комиссии по контролю за организацией и качеством питания обучающихся школы.
2. Сорокина И В., представитель родительской общественности.
3. Пангани Н И., заместитель директора по УВР, представитель администрации школы.
4. Антипова А., ученица 10 А класса, представитель ученического коллектива.
5. Тельменева М С, председатель профсоюзного комитета

В ходе проверки качества организации питания обучающихся выявлено следующее:

Системы горячего и холодного водоснабжения работают исправно, течей на пищеблоке нет.

Система электроснабжения находится в удовлетворительном состоянии, работает исправно.

Столовая посуда имеется в достаточном количестве, без видимых деформаций, сколов и трещин. Столовые приборы (ложки, вилки) без деформаций, из нержавеющей стали

Производственные столы, предназначенные для обработки пищевых продуктов, соответствуют требованиям СанПиН. Технологическое оборудование, установленное в цехах пищеблока, находится в исправном состоянии. Холодильное оборудование исправно.

Санитарное состояние производственных помещений столовой удовлетворительное.

Наличие в помещениях для приготовления пищи насекомых, грызунов и следы их жизнедеятельности отсутствуют.

Циклическое меню на период с сентября 2020г. до 31.12.2021г., согласовано с директором школы, хранится в папке у зав.производством.

Меню на 16.11.2020г. представлено на информационном стенде, подписано директором и зав.производством.

Журнал бракеража готовой продукции в наличии, ведется в системе.

Журнал термометрии в наличии, ведется.

Журнал учета дезинсекции ведется.

«Гибкий» график посещения столовой организованными группами обучающихся школы в сопровождении учителя (классного руководителя) утвержден директором школы и индивидуальным предпринимателем Сушкиной Т В в наличии, представлен на информационном стенде.

Инструкции для работников пищеблока - в наличии.

Журнал температурного режима холодильных установок - в наличии, ведется.

Табель учета питания обучающихся школы - в наличии, ведется. Технологические карты для приготовления блюд - в наличии

Проведена органолептическая оценка готовых блюд: гарниров (макаронные отварные с овощами, кукурузой), мясных и рыбных блюд (биточки из куриного филе, горбуша под овощами в сырной корочке), комплексного обеда (щи из свежей капусты с картофелем и сметаной, сосиски отварные, каша рассыпчатая гречневая, соус сметанный, компот из

сухофруктов), выпечка (булочки с разной начинкой, пицца школьная).

Качество готовых блюд полностью соответствует установленным требованиям технологии приготовления: по виду, цвету, запаху, вкусовым характеристикам.

Блюда подавались на столы работниками столовой за 10 минут до начала питания учеников начальной школы. Работники столовой на процесс накрывания потратили 8 минут. За 2 минуты до прихода детей столы были накрыты

Замечаний и предложений у комиссии к работникам пищеблока нет.

Председатель комиссии

Вялова Г А



МУНИЦИПАЛЬНОЕ АВТОНОМНОЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОУЧР  
СРЕДНЯЯ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ШКОЛА № 28 Г. ТОМ  
(МАОУ СОШ № 28)

АКТ № 5  
проверки школьной столовой комиссией по питани

19 января 2022 года

В соответствии с положением от 31.08.20 № 137 об общественн по контролю за организацией и качеством питания обучающихся СОШ № 28 была организована проверка школьной столовой, ко составе:

Председатель: Вялова Г. А. – зам директора;

Члены: Шевердина К. А. - медицинский работник школы;

Сорокина И. В. – председатель родительского комитета 7А;

Андреева Л.- родитель.

Антипова А. - ученица 11 А класс

Цель проверки: изучение эффективности системы питания в шк

Задачи:

- уточнить охват питанием детей, питающихся бесплатно;
- изучить ассортимент предлагаемой продукции в школьной сто
- проконтролировать санитарное состояние обеденного зала.

В ходе проверки комиссия установила:

1. Практически все обучающиеся получают горячее питание. Н охват организованным горячим питанием показывают начальны классы;

2. С целью увеличения охвата детей школьным питанием испол несколько способов организации питания: свободный выбор блю дополнительное питание (выпечка, салаты, фрукты). Ассортиме питания и продукции расширен, качество блюд соответствует н Выпуск готовой продукции и качество завозимых продуктов пи контролируется заведующей столовой и медицинским работни проводится бракераж готовой продукции;

Все дети успевают за перемену пообедать в столовой: организ питание с классным руководителем. Для этой группы столы перемены. И свободное питание по желанию детей. Расчет пр карточкой через терминал «Инфошколы». Меню для детей дос раздаче видны все блюда. Имеются контрольные порции.

3. Продуктов с просроченным сроком реализации не выявлено;

**МУНИЦИПАЛЬНОЕ АВТОНОМНОЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОУЧРЕЖДЕНИЕ,  
СРЕДНЯЯ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ШКОЛА № 28 Г. ТОМСКА**

**АКТ №6**

**Проверки организации питания в школьной столовой  
2021-2022 учебном году.**

**От 14.02.2022 года**

**Цель контроля:**

Контроль за соблюдением санитарного режима при распространении коронавируса и ротавирусной инфекции, использование санитарно-гигиенических средств, кухонного разделочного оборудования и уборочного инвентаря.

Комиссия в составе

1. Вялова Г А., председатель общественной комиссии по контролю за организацией и качеством питания обучающихся школы.
2. Сорокина И.В., представитель родительской общественности.
3. Шевердина К А ,мед.сестра школы.
4. Жихарева О И школьный врач
5. Антипова А., ученица 11 А класса, представитель ученического коллектива

Провели проверку в соответствии с поставленной целью.

В результате проверки было выявлено следующее:

- Столовая посуда имеется в достаточном количестве, без видимых деформаций, сколов и трещин. Столовые приборы (ложки, вилки) без деформаций, из нержавеющей стали, хорошо промыты, хранятся надлежащим образом до накрытия столов. Посуда обрабатывается в специальном растворе с

Использованием моющих средств и второй раз в посудомоечной машине.

-Обеденный зал оборудован столами и стульями в достаточном количестве для питания обучающихся и соблюдения норм социальной дистанции. Столы и стулья имеют покрытие, позволяющее проводить их обработку с применением моющих и дезинфицирующих средств.

-Санитарно - гигиеническая уборка столов производилась кухонными работниками за 15 минут до приема пищи учениками школы. Влажная санитарно - гигиеническая уборка полов проводится в 8.00., с 13.00 до 14.00 ч. После каждого приема пищи по мере загрязнения.

-Дежурство в столовой осуществляет дежурный администратор которая дополнительно обрабатывала руки входящих в зал столовой учеников и сотрудников кожными антисептиками для гигиенической обработки .График дежурства вывешен на информационном стенде.

-Проводится регулярное обеззараживание воздуха в помещениях столовой с использованием УФ рециркуляторов - облучателей воздуха передвижных и стационарных.

-Осуществляется контроль за обработкой рук с мылом и /или рук кожным антисептиком обучающимися школы, посещающими столовую.

-Работниками столовой соблюдается масочный режим (используются средства индивидуальной защиты органов дыхания - одноразовые и многоразовые маски), используются защитные перчатки для рук.

-Работниками школы соблюдается масочный режим (используются средства индивидуальной защиты органов дыхания - одноразовые и многоразовые маски).

-Проводится проветривание помещений столовой после каждого приема пищи учениками.

Мытье посуды и столовых приборов осуществляется с обработкой дезинфицирующими средствами в соответствии с инструкциями для эпидсезона.

Санитарные книжки работников пищеблока в порядке.

Председатель общественной комиссии  
Представитель родительской общественности  
Мед.сестра школы.  
Школьный врач  
Ученица 10 А  
класса

Вялова Г  
Сорокина И В  
Шевердина К А  
Жихарева О И  
Антипова А

**МУНИЦИПАЛЬНОЕ АВТОНОМНОЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОУЧРЕЖДЕНИЕ,  
СРЕДНЯЯ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ШКОЛА № 28 Г. ТОМСКА**

**АКТ №7**

**Проверки организации питания в школьной столовой  
2021-2022 учебном году.**

**От 11.03.2022 года**

**Цель контроля:**

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

Контроль проведен родительскими комитетами 1Д, 2Д, 3Г классов была проведена проверка школьной столовой.

**В ходе проверки проведена следующая работа:**

Изучена документация по организации питания в школе:

- приказ о создании школьной комиссии по проверке организации и качества питания учащихся (график работы данной комиссии, наличие актов, протокола).
- меню-требование (январь - март 2022г.);
- наличие технологических карт или сборника рецептур;
- цикличное 12-дневное меню;
- табель учета посещаемости детей (январь - март 2022г.);

**Проверкой установлено:**

Организация питания обучающихся в школе осуществляется в соответствии с требованиями СанПиН 2.3\2.4.3590. -20, приказа директора школы от 01.09.2021 № 175 «Об организации питания обучающихся в 2021 -2022 учебном году», Положения об организации питания обучающихся МАОУ СОШ.№ 28

Ответственным за организацию питания школьников является заместитель директора Вялова Г А

Общая численность учащихся на момент проверки в школе 900 человек, горячим двухразовым питанием охвачено 57 учащихся (100%).

С целью совершенствования системы организации школьного питания обучающихся создана комиссия по организации качества питания учащихся (приказ от 01.09.2022 № 179

Комиссия по проверке организации и качества питания учащихся ежемесячно осуществляет рейды согласно плану работы, утвержденным директором школы с последующим составлением акта. Наличие актов по итогам посещения школьной столовой позволяют ознакомиться с выводами и решениями комиссии.

Вопросы организации питания обучающихся рассматриваются на совещаниях при директоре с работниками столовой, на родительских собраниях.

Питание осуществляется на основании примерного двенадцатидневного 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 продукции».

Отпуск учащимся питания (завтрак и обед) в столовой осуществляется по классам в соответствии с графиком приема пищи, утвержденным директором школы. В режиме учебного дня для приёма пищи предусмотрены 5 перемен по 15 минут.

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. Осуществляется витаминизация третьих блюд.

Столовая посуда обрабатывается в соответствии с нормами СанПиНа 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 2022г. имеется
5. «Журнал проведения витаминизации третьих и сладких блюд».
6. «Журнал учёта температурного режима холодильного оборудования».
7. Ведомость контроля за рационом питания.
8. Сертификаты качества - имеются.

#### **Выводы:**

- Питание обучающихся МАОУ СОШ № 28 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:**

- С целью улучшения качества горячего питания обучающихся постоянно осуществлять мониторинг удовлетворенности качеством школьного питания.
- Ежедневно следить за санитарным состоянием столовой, кухонной посуды и специнвентаря.

МУНИЦИПАЛЬНОЕ АВТОНОМНОЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ  
СРЕДНЯЯ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ШКОЛА № 28

АКТ №-8  
проверки школьного питания

14 апреля 2022 года

В соответствии с положением от об общественной комиссии по контролю по организации и качеством питания обучающихся в МАОУ СОШ №28, была организована проверка школьной столовой, комиссией в составе:

Председатель Вялова Г А.- председатель комиссии

Члены: Шевердина К А. - медицинский работник школы;

Кирьянова О С. - родитель;

Цель проверки: эффективность системы питания в школе.

Задачи:

- Уточнить охват питанием детей, питающихся бесплатно;
- Изучить ассортимент предлагаемой продукции в школьной столовой;
- Проконтролировать санитарное состояние обеденного зала.
- Уточнить потребность в укомплектованности кухонного оборудования

В ходе проверки комиссия установила:

1. Все обучающиеся школы получают горячее питание. Наибольший охват организованным горячим питанием показывают начальные классы, 5 - 7 классы. Остальные дети питаются самостоятельно, осуществляя расчет по картам Инфошколы.
  2. С целью увеличения охвата детей школьным питанием используется несколько способов организации питания: - свободный выбор блюд; - дополнительное питание (горячие блюда, выпечка, салаты, фрукты). Ассортимент продуктов питания и продукции расширен, качество блюд соответствует нормам. Выпуск готовой продукции и качество завозимых продуктов питания контролируется заведующей столовой и медицинским работником школы, проводится бракераж готовой продукции.
  3. Продуктов с просроченным сроком реализации не выявлено.
  4. В школьной столовой ведутся вес журналы, установленные санитарными нормами и правилами. Моющих средств в достаточном количестве.
  5. Ассортимент дополнительного питания довольно широк: выпечку, салаты, соки, компоты, фрукты. Очень порадовали дополнительные мясные блюда.
  6. Мониторинг бесплатного питания, показал, что детям нравится пища, поэтому почти все тарелки приносят после обеда пустые.
- 7** П8 Сюлы заранее накрываются работниками столовой. Посадочных мест и посуды имеется в достаточном количестве. Приборы, вилки и ложки чистые. Перед раздачей8 салфетницы8 заполнены П8 Группы8 для8 приёма8 пищи8 идут8 в8 сопровождении8 классного8 руководителя П
- 8** П8 Кухня8 полностью8 оборудована:8 но8 некоторые8 приборы8 требуют8 замены П Так8 на8 полную8 мощность8 не8 работает8 одна8 плита: требует8 замены8 посудомоечная8 машина:8 не8 справляется8 с8 объёмом8 переработки8 мясной8 продукции8 мясорубка П8 Всё8 это8 включено8 в8 заявку8 по8 обновлению8 и8 улучшению8 школьного8 питания П

**Вывод:** 18 Питание8 школьников8 осуществляется8 на8 хорошем8 уровне П

28 Ходатайствовать8 о8 выделении8 средств8 на8 приобретение8 устаревшего8 оборудования П