

**МУНИЦИПАЛЬНОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОУЧРЕЖДЕНИЕ
«Вертячинская средняя школа»**

АКТ

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

От 21.09.2023 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: 21 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 9 столов для приёма пищи. У каждого стола по 6 стульев, что позволяет одновременно разместить 50 человек.

Вся мебель в хорошем состоянии.

- вся посуда качественно вымыта, находится на специальных стеллажах. Посуда, используемая для детского питания, споласкивается в ваннах с использованием моющих средств и вторично под проточной водой. 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 питанием.

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

Суровцева С.Н.

Члены комиссии:

Представитель классных руководителей

Осьмухина Н.И.

Представитель родительского комитета

Зародова Е.В.

Акт рассмотрен на совещании директора школы и работников столовой 19.09.2023 года

**МУНИЦИПАЛЬНОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОУЧРЕЖДЕНИЕ
«Вертячинская средняя школа»**

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

от 22 октября 2023 года

В соответствии с положением об общественной комиссии по контролю за организацией и качеством питания обучающихся, в школе была организована проверка школьной столовой, комиссией в составе:

Председатель: Суровцева С.Н. – и.о. директора;

Члены:; Шистерина Е.С. - родитель;

Ворончук И.В. -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: дополнительное питание в буфете (выпечка, фрукты). Ассортимент продуктов питания и продукции расширен, качество блюд соответствует нормам. Выпуск готовой продукции и качество завозимых продуктов питания контролируется работником столовой, 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.

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

- Все требования к организации питания выполняются.

Члены комиссии :

Председатель род. комитета 7 кл

Шистерина Е.С.

Председатель род. комитета 3 кл

Ворончук И.В.

Председатель комиссии

Суровцева С.Н.

**МУНИЦИПАЛЬНОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОУЧРЕЖДЕНИЕ
«Вертячинская средняя школа»**

АКТ

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

От 14.11.2023 года

Цель контроля:

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

Комиссия в составе

1. Суровцева С.Н., председатель комиссии по контролю за организацией и качеством питания обучающихся школы.
2. Кулешова Н.П., представитель родительской общественности 6 класса.
3. Ярцева С.А., представитель родительского комитета 11 класса
4. 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 приёма пищи по мере загрязнения.
- Дежурство в столовой осуществляет дежурный администратор Мартынюк Л.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 передвижных УФ рециркуляторов-облучателей воздуха.
- 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.

Члены комиссии

- Суровцева С.Н., председатель комиссии по контролю за организацией и качеством питания обучающихся школы.
Кулешова Н.П., представитель родительской общественности 6 класса,
Ярцева С.А., представитель родительского комитета 11 класса

**МУНИЦИПАЛЬНОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОУЧРЕЖДЕНИЕ
«Вертячинская средняя школа»**

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

От 16.12.2023 г.

Цель проверки: выполнение требований Роспотребнадзора, СанПиН и условий, созданных для организации питания обучающихся в 2021 — 2022 учебном году в школе
Членами общественной комиссии в составе:

1. Суровцева С.Н., председатель общественной комиссии по контролю за организацией и качеством питания обучающихся школы.
2. Ворончук И.В., представитель родительской общественности.
3. Зародова Е.В., представитель родительской общественности
4. Осьмухина Н.И., общественный инспектор по защите прав детей

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 согласовано с директором школы.

Меню на 16.11.2023г. 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 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 (макарон отварные), мясных и рыбных блюд (биточки из куриного филе), комплексного обеда (щи из свежей капусты с картофелем, сосиски отварные, каша рассыпчатая гречневая, соус сметанный, компот из сухофруктов).

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. 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

Суровцева С.Н.

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

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

От 11.03.2024 года

Цель контроля:

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

Контроль проведен родительским комитетом начальных классов. Была проведена проверка школьной столовой.

Комиссия в составе

1. Суровцева С.Н., председатель общественной комиссии по контролю за организацией качеством питания обучающихся школы.
2. Артемчук С.Н., представитель родительской общественности.
3. Колибабчук А.С., представитель родительской общественности.
4. Мартынюк Л.А., ответственная за организацию питания

В ходе проверки проведена следующая работа:

Изучена документация по организации питания в школе:

- меню-требование (январь - март 2024г.);
- наличие технологических карт или сборника рецептур;
- цикличное 12-дневное меню;

Проверкой установлено:

Организация питания обучающихся в школе осуществляется в соответствии с требованиями СанПиН 2.3\2.4.3590. -20, приказа директора школы «Об организации питания обучающихся в 2023 -2024 учебном году», Положения об организации питания обучающихся МБОУ «Вертячинская СШ»

Ответственным за организацию питания школьников является педагог Мартынюк Л.А.

Общая численность учащихся на момент проверки в школе 134 человек, горячим питанием охвачено 82% общей численности обучающихся.

С целью совершенствования системы организации школьного питания обучающихся создана комиссия по организации качества питания учащихся. Комиссия по проверке организации и качества питания учащихся 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 2 перемены по 20 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 2024г. имеется
5. «Журнал проведения витаминизации третьих и сладких блюд».
6. «Журнал учёта температурного режима холодильного оборудования».
7. Сертификаты качества - имеются.

Выводы:

- Питание обучающихся в МБОУ «Вертячинская СШ» 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 спец инвентаря.

Артемчук С.Н., представитель родительской общественности.

Колибабчук А.С., представитель родительской общественности.

Мартынюк Л.А. , ответственная за организацию питания

МУНИЦИПАЛЬНОЕ АВТОНОМНОЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
СРЕДНЯЯ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ШКОЛА № 28

АКТ №
проверки школьного питания

14 мая 2024 года

В соответствии с положением от об общественной комиссии по контролю по организации и качеством питания обучающихся в МБОУ «Вертячинская СШ», была организована проверка школьной столовой, комиссией в составе:

Мартынюк Л.А.- ответственная за организацию питания

Члены: Зародова Е.В, Нырова Л.Н.. – представители родительской общественности;

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 начальной школы получают горячее питание. В среднем звене наибольший охват организованным горячим питанием показывают 5 - 7 классы. Многие дети питаются самостоятельно, осуществляя наличный расчет.
2. С целью увеличения охвата детей школьным питанием используется несколько способов организации питания: - дополнительное питание(горячие блюда, выпечка, фрукты). Ассортимент продуктов питания и продукции расширен, качество блюд соответствует нормам. Выпуск готовой продукции и качество завозимых продуктов питания контролируется, проводится бракераж готовой продукции.
3. Продуктов с просроченным сроком реализации не выявлено.
4. В школьной столовой ведутся все журналы, установленные санитарными нормами и правилами. Моющих средств в достаточном количестве.
5. Ассортимент дополнительного питания довольно широк: выпечка, соки, фрукты.
6. Мониторинг бесплатного питания, показал, что детям нравится пища, поэтому почти все тарелки приносят после обеда пустые.
7. Столы заранее накрываются работниками столовой. Посадочных мест и посуды имеется в достаточном количестве. Приборы, вилки и ложки чистые. Группы для приёма пищи идут в сопровождении классного руководителя.
8. Кухня полностью оборудована, но некоторые приборы требуют замены. Так на полную мощность не работает одна плита, не справляется с объёмом переработки мясной продукции мясорубка. Всё это включено в заявку по обновлению и улучшению школьного питания.

Вывод: Питание школьников осуществляется на хорошем уровне.

Мартынюк Л.А. _____ ответственная за организацию питания
Зародова Е.В _____
Нырова Л.Н. _____