

## Акт № 1

### по итогам проверки организации питания обучающихся МКОУ Мытской СШ

Дата посещения: 28.09.2021 г. Время посещения 9:50 ч.

Члены комиссии: Романов А.В., директор МКОУ Мытской СШ ;

Путилова Е.Е., заместитель директора по УВР; Долотихина Н.А., председатель первичной профсоюзной организации, Ермакова Н.Ю., член родительского комитета.

Составили настоящий акт проверки.

#### Цель проверки:

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

#### В ходе проверки установлено:

1. Организация питания обучающихся в школе осуществляется в соответствии с требованиями СанПиН 2.3/2.4.3590-20, приказа директора школы от 01.09.2021 № 28 «Об организации питания обучающихся в 2021 2022 учебном году», Положения об организации питания обучающихся МКОУ Мытской СШ.

2. Ответственным за организацию питания школьников является заведующая производством школьной столовой Калинина Н.В. Общая численность учащихся 86 человек, на момент проверки в школе находилось 84 человек, горячим питанием охвачено 83 учащихся (97%).

3. Заведены журналы и заполняются регулярно:

«Гигиенический журнал (сотрудники)».

«Журнал учета температурного режима холодильного оборудования».

«Журнал учета температуры и влажности в складских помещениях».

« Журнал бракеража готовой пищевой продукции»

«Журнал бракеража скоропортящейся пищевой продукции»».

«Журнал витаминизации третьих блюд».

Ведомость контроля за рационом питания.

Сертификаты качества - имеются.

4. Меню на 28.09.2021 г. вывешено на видном месте, на стенде. Меню соответствует примерному меню на вторник: Каша пшенная со сливочным маслом. Какао с молоком. Хлеб пшеничный. Хлеб пшеничный. Мандарин. Объемы на выходе готовых блюд на пищеблоке соответствуют объемам заявленным в меню.
5. Тепловой режим готовых блюд выдержан.
6. Наличие графика приема пищи, уборки столовой имеется.
7. Чистота и целостность столовых приборов соответствует.
8. Соблюдение санитарно-гигиенических норм сотрудниками пищеблока (внешний вид, спец.одежда) соблюдаются. Сотрудники пищеблока в масках, перчатках, шапочках.
9. Классные руководители сопровождают обучающихся в школьную столовую.
10. Перед столовой оборудовано четыре мойки со смесителем. Имеется в достаточном количестве жидкое антибактериальное мыло, бумажные полотенца.

Выводы:

Питание организовано на достаточно хорошем уровне.

Рекомендации:

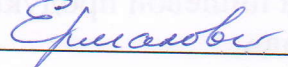
1. Классным руководителям провести беседы о необходимости горячего питания.

Подписи членов комиссии по контролю качества питания:

Романов А.В. 

Путилова Е.Е. 

Долотихина Н.А. 

Ермакова Н.Ю. 

## Акт № 2

### по итогам проверки организации питания обучающихся МКОУ Мытской СШ

Дата посещения: 14.10.2021 г.

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:

- приказ по школе об организации питания школьников
- приказ о создании школьной комиссии по проверке организации и качества питания учащихся (график работы данной комиссии, наличие актов, протокола).
- меню-требование
- накопительная ведомость
- наличие технологических карт или сборника рецептур;
- цикличное 10-дневное меню;
- табель учета посещаемости детей ;
- наличие документов, подтверждающих происхождение качество и безопасность продовольственного сырья, поступающего в столовую;

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 № 11 «Об организации питания обучающихся в 2021-2022 учебном году», Положения об организации питания обучающихся МКОУ Мытской СШ.

Ответственным за организацию питания школьников является заведующая производством школьной столовой Калинина Н.В. Общая численность учащихся на момент проверки в школе 70 человек, горячим питанием охвачено 80 учащихся (93%). С целью совершенствования системы организации школьного питания обучающихся создана комиссия по контролю качества питания учащихся (приказ от 01.02.2021 № 3а ). Комиссия по контролю 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, на заседаниях педагогического совета, на родительских собраниях.

Питание осуществляется на основании примерного десятидневного меню, утвержденного директором школы. Производство готовых блюд осуществляется в соответствии с технологическими картами.

В обеденном зале вывешено ежедневное меню, утверждённое директором с указанием наименования блюд, массы калорийности порции. Суточные пробы берутся и хранятся в холодильнике. Выдача готовых блюд осуществляется после снятия пробы, результат фиксируется в «Журнале бракеража готовой пищевой 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 две перемены по 20 минут.

Анализ накопительных ведомостей и меню – требований позволяет сделать вывод, что дети в достаточном количестве получают мясо, овощи, фрукты, различные каши, в том числе приготовленные на молоке и т.д. Осуществляется витаминизация третьих блюд. При приготовлении пищи используется йодированная соль. Для дополнительного обогащения рациона питания детей микронутриентами в меню используется специализированная пищевая продукция промышленного выпуска, обогащенная витаминами и микроэлементами, а так же витаминизированные напитки промышленного выпуска. Питьевой режим организован в столовой.

Столовая посуда обрабатывается в соответствии с нормами СанПин 2.3/2.4.3590-20. Обеденный зал эстетично оформлен, имеется уголок здорового питания, 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. «Гигиенический журнал (сотрудники)».
2. «Журнал учета температурного режима холодильного оборудования».
3. «Журнал учета температуры и влажности в складских помещениях».
4. «Журнал бракеража готовой пищевой продукции»
5. «Журнал бракеража скоропортящейся пищевой продукции».
6. «Журнал витаминизации третьих блюд».

7. Ведомость контроля за рационом питания.
8. Сертификаты качества - имеются.

Выводы:

Питание обучающихся МКОУ Мытской 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:

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

Подписи членов комиссии по контролю качества питания:

Романов А.В. \_\_\_\_\_

Путилова Е.Е. \_\_\_\_\_

Долотихина Н.А. \_\_\_\_\_

Ермакова Н.Ю. \_\_\_\_\_



### Акт № 3

#### по итогам проверки организации питания обучающихся МКОУ Мытской СШ

Дата посещения: 21.10.2021 г. Время посещения 9:55 ч.

Члены комиссии: Романов А.В., директор МКОУ Мытской СШ ;

Путилова Е.Е., заместитель директора по УВР; Долотихина Н.А., председатель первичной профсоюзной организации, Ермакова Н.Ю., член родительского комитета.

Составили настоящий акт проверки.

#### Цель проверки:

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

#### В ходе проверки установлено:

1. Организация питания обучающихся в школе осуществляется в соответствии с требованиями СанПиН 2.3/2.4.3590-20, приказа директора школы от 01.09.2021 № 28 «Об организации питания обучающихся в 2021-2022 учебном году», Положения об организации питания обучающихся МКОУ Мытской СШ.

2. Ответственным за организацию питания школьников является заведующая производством школьной столовой Калинина Н.В. Общая численность учащихся 86 человек, на момент проверки в школе находилось 76 человек, горячим питанием охвачено 83 учащихся (97%).

3. Заведены журналы и заполняются регулярно:

«Гигиенический журнал (сотрудники)».

«Журнал учета температурного режима холодильного оборудования».

«Журнал учета температуры и влажности в складских помещениях».

« Журнал бракеража готовой пищевой продукции»

«Журнал бракеража скоропортящейся пищевой продукции»».

«Журнал витаминизации третьих блюд».

Ведомость контроля за рационом питания.

Сертификаты качества - имеются.

4. Меню на 21.10.2021 г. вывешено на видном месте, на стенде. Меню соответствует примерному меню на четверг: Овощи тушеные. Сосиска сливочная отварная. Сок яблочный натуральный . Хлеб пшеничный. Хлеб ржаной. Мандарин. Объемы на выходе готовых блюд на пищеблоке соответствуют объемам заявленным в меню.

5. Тепловой режим готовых блюд выдержан.

6. Наличие графика приема пищи, уборки столовой имеется.

7. Чистота и целостность столовых приборов соответствует.

8. Соблюдение санитарно-гигиенических норм сотрудниками пищеблока (внешний вид, спец.одежда) соблюдаются. Сотрудники пищеблока в масках, перчатках, шапочках. Личные медицинские книжки у сотрудников пищеблока имеются, медицинский осмотр пройден своевременно.

9. Классные руководители сопровождают обучающихся в школьную столовую.

10. Перед столовой оборудовано четыре мойки со смесителем. Имеется в достаточном количестве жидкое антибактериальное мыло, бумажные полотенца.


Выводы:

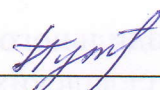
Питание организовано на достаточно хорошем уровне.


Рекомендации:

1.Классным руководителям провести беседы о необходимости горячего питания.

Подписи членов комиссии по контролю качества питания:

Романов А.В. 

Путилова Е.Е. 

Долотихина Н.А. 

Ермакова Н.Ю. 