

АКТ
по итогам проверки организации питания
в сентябре 2021 – 2022 учебного года

- Цель проверки:**
1. Организация питания учащихся.
 2. Наличие документов по организации питания.
 3. Работа школьной столовой, санитарное состояние.

В целях обеспечения нормального функционирования школы и учебно-воспитательного процесса, сохранения здоровья учащихся в столовой организовано сбалансированное горячее питание соответствующее возрастным физиологическим потребностям в пищевых веществах и энергии, принципам рационального и сбалансированного питания. Питание детей осуществляется в соответствии с рекомендуемым меню, согласованным с РОСПОТРЕБНАДЗОРОМ.

Поставку продуктов осуществляет ООО «Студент», директор Мамиева Г. В.

С ней заключен контракт и заключен договор безвозмездного пользования нежилым помещением МБОУ ООШ №6 г. Моздока, в целях исполнения контракта на организацию питания обучающихся 1-9 классов. На поставляемую продукцию с поставщиком имеются договора. На все продукты имеются сертификаты качества.

Бракеражная комиссия проверяет качество получаемой сырой и готовой продукции. Работа комиссии позволяет контролировать организацию питания в школе, его качество, вносить необходимые коррективы и, в конечном счете, сохранить здоровье каждого ученика школы. Комиссия ежедневно проводит бракераж готовой продукции, о чём делается соответствующая запись в бракеражном журнале по оценке качества полуфабрикатов, блюд и кулинарных изделий организаций общественного питания. В столовой ежедневно проводится работа по отбору суточных проб готовой продукции, которые хранятся в холодильнике в течение 48 часов.

Имеются в наличии и ведутся регулярно журналы учетной документации.

Процент охвата школьников горячим питанием составляет 100%

Составлен график питания по классам. Питание в школьной столовой осуществляется согласно утвержденному графику. За каждым классом закреплены определенные заранее столы, которые накрывают заблаговременно за 5-7 минут до конца урока. Во время приема пищи в обеденном зале организовано дежурство педагогов. Ежедневно до девяти часов утра происходит учет наличного состава обучающихся. По результатам этого учета каждый классный руководитель подает в столовую заявку с указанием количества учащихся.

Столовая работает до 14 часов. В обеденном зале уютно и чисто. Санитарное состояние хорошее, соответствует санитарным нормам. Хранение продуктов осуществляется в соответствии с санитарными нормами. Технологическое оборудование и уборочный инвентарь промаркированы. Моющих средств хватает.

Выводы и предложения:

1. Отметить положительную работу школы по организации питания обучающихся.
2. Горячие обеды качественно приготовлены, разнообразны по вкусовым свойствам.
3. Дежурным учителям в обязательном порядке присутствовать в столовой во время приема пищи обучающимися среднего звена.

Дата проведения:

10.09.2021 г.

Председатель комиссии, ответственная за питание  А.А.Машаева.