

УПРАВЛЯЮЩИЙ СОВЕТ
МОУ СОШ № 3

АКТ
26.09.2024г. № 1
г. Комсомольск-на-Амуре

Проверка организации и качества питания
обучающихся в школьной столовой

Основание: План работы с целью усиления контроля организации и качества питания в МОУ СОШ № 3, соблюдения сбалансированного рационального питания детей, строгого выполнения и соблюдения технологии приготовления блюд в соответствии с меню-требованием и технологическими картами, а также в рамках осуществления производственного контроля в 2024-2025 году

Мы, ниже подписавшиеся из числа представителей родительской общественности, отвечающих за контроль качества питания в МОУ СОШ № 3, в следующем составе:

- Палоусова Кристина Валерьевна, председатель группы, родитель 11 класса
- Наумова Анастасия Сергеевна, секретарь группы, родитель 5А класс;
- Семенова Ольга Валентиновна, член группы, родитель 7А класса;
- Каменская Ирина Олеговна, член группы, родитель 2А класса;
- Басова Светлана Валерьевна, член группы, родитель 5Б класса;
- Масленникова Инга Владимировна, член группы, родитель 3Б класса.

Составили настоящий акт о результатах проверки организации и качества питания обучающихся в школьной столовой 26 сентября 2024 года.

Время: 10:35.

В ходе проверки: санитарное состояние пищеблока, подсобных помещений, обеденного зала соответствует санитарным нормам и правилам; пищевые продукты поступают в столовую с документацией, которая подтверждает их качество и безопасность, находятся в специально отведённых, подготовленных местах.

Примерное десятидневное меню и качество приготовления пищи соответствуют всем требованиям.

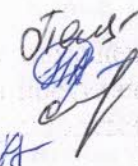
На хорошем, качественном уровне организовано бесплатное горячее питание обучающихся 1-4 классов, питание учащихся льготных категорий (малообеспеченные, дети с ОВЗ) и платное, за счет родительской платы.

Условия соблюдения правил личной гигиены обучающихся соблюдены.

Выводы: комиссия установила, что школьная столовая соответствует всем требованиям, предъявляемым нормативно-правовыми актами. К каждому меню разработаны технологические карты. Комиссией родительского контроля дана положительная оценка работы школьной столовой. Претензий и замечаний со стороны членов комиссии нет.

Пищевые отходы в школьной столовой составляют 32-35 %.

Члены комиссии:


Палоусова К.В.
Наумова А.С.
Семенова О.В.
Каменская И.О.
Басова С.В.
Масленникова И.В.

**Результаты
работы комиссии по общественному контролю за организацией и качеством питания
обучающихся**

№	Мероприятия	Дата проведения	Результаты проверки
1	Контроль определения контингента обучающихся, имеющих право на бесплатное питание. Контроль формирования списка питания	Ежемесячно	Работа выполняется в полном объеме. Списки формирует социальный педагог, на основании приказа
2	Контроль за выполнением проведения профилактических и дезинфекционных мероприятий	Ежемесячно	Мероприятия проводятся в соответствии с графиком и вносятся в специальные журналы, в которых ежедневно отражается проведение всех профилактических и дезинфекционных мероприятий
3	Контроль за порядком обеспечения питанием детей	1 раз в квартал	Дети обеспечены питанием в соответствии с категориями питающихся, стоимостью питания на основании приказа и по графику питания в столовой
4	Контроль санитарного состояния обеденного зала, кухни, складских помещений столовой	1 раз в неделю	В помещениях чисто, сухо. Качество и температурный режим хранения продуктов выполняется. Инвентарь пронумерован.
5	Проверка качества и оформления приготовленных блюд, соблюдения санитарных требований при приготовлении	Ежемесячно	Приготовленные блюда соответствуют заявленному меню и приготовлены в соответствии с технологическими картами, результаты проб внесены в бракеражный журнал. При контрольном взвешивании было выявлено, что вес порции соответствует норме. Санитарные требования при приготовлении блюд соблюдены.
6	Контроль суточной пробы	Ежедневно	Суточная проба имеется, находится в холодильнике
		Ежемесячно	Суточная проба имеется, находится в холодильнике
7	Мониторинг ведомостей питания классных	Ежемесячно	Проводится на основании

	руководителей		ежедневных заявок на питание и табелей питания по классам
8	Контроль качества сырой и готовой продукции (бракераж)	Ежедневно	Бракеражные журналы стандартные, ведутся в соответствии с требованиями, заполняются своевременно
9	Контроль ведения отчетной документации по организации питания обучающихся	Ежемесячно	Документация ведется в полном объеме
10	Контроль соблюдения обучающимися правил личной гигиены при посещении столовой	Ежедневно	При входе в помещение столовой организуется гигиеническая обработка рук с применением кожных антисептиков. Контроль выполняется фельдшером школы и комиссией из числа работников
8		Ежемесячно	При входе в помещение столовой организуется гигиеническая обработка рук с применением кожных антисептиков. Контроль выполняется фельдшером школы и комиссией из числа работников
11	Контроль организации питьевого режима	Ежедневно	Выполняется фельдшером школы и комиссией из числа работников, на питьевую воду имеются соответствующие документы
10		Ежемесячно	Выполняется фельдшером школы и комиссией из числа работников, на питьевую воду имеются соответствующие документы
12	Проверка состояния оборудования школьной столовой	Ежемесячно	Все оборудование в столовой на момент проверки в рабочем состоянии
13	Проверка температурного режима холодильников и холодильных камер	Ежемесячно	Температурный режим соответствует требованиям хранения товара и вносится ежедневно в специальный журнал
14	Проверка наличия и хранения уборочного инвентаря, моющих и дезинфицирующих средств	Ежемесячно	Уборочный инвентарь пронумерован и находится в специально отведенном помещении, дезинфицирующие

			средства имеются в полном объеме с запасом
15	Проверка условий и сроков хранения продуктов, товарного соседства	Ежемесячно	Условия хранения соответствуют требованиям, сроки годности соблюдаются, продукты свежие. На каждый продукт имеется документация, подтверждающая качество. Товарное соседство не нарушено.

Рекомендации:

1. Контроль над количеством пищевых отходов, для того, чтобы проанализировать эффективность введения нового меню для организации питания обучающихся.

Акт составлен в 2-х экземплярах:

1-ый экземпляр – канцелярия МОУ СОШ №3,

2-ой экземпляр – председатель мобильной группы родительской общности.

15	Проверка условий и сроков хранения продуктов, товарного соседства	Ежемесячно	средства имеются в полном объеме с запасом Условия хранения соответствуют требованиям, сроки годности соблюдаются, продукты свежие. На каждый продукт имеется документация, подтверждающая качество. Товарное соседство не нарушено.
----	---	------------	---