

АКТ

по итогам проверки проведения контрольных мероприятий организации горячего питания обучающихся школы с определением «индекса несъедаемости»

Дата посещения: 19.03.2025г. Цель

проверки:

- Организация питания обучающихся;
- Наличие документов по организации питания, оформление информационных стендов);
- Проведение мероприятий с определением «индекса несъедаемости»;
- Работа школьной столовой, санитарное состояние.

Проверяющие:

Григорьева Е.А. ответственный по организации питания;

Немова Е.М. заведующая производством;

Представители родительской общественности:

Тарасова Анна Владимировна — 2 в класс;

Наставнева Анна Олеговна – 4б класс;

Сюнгю Светлана Владимировна – 7б класс;

Черенкова Екатерина Павловна – 3а класс.

Сегень Мария Олеговна – 1б класс.

В ходе проверки проведена следующая работа:

Изучена документация по организации питания в школе:

- сверили соответствие фактического меню с меню, размещенным на информационных стендах в обеденном зале;

- наблюдали, как едят дети, сколько еды остается в тарелках;

- проверили соблюдение санитарных норм детьми (наличие горячей воды, мыла, наблюдали, как дети моют руки),

- обратили внимание на культуру поведения обучающихся в столовой;

- проверили состояние посуды (отсутствие сколов, трещин);

- сняли пробы с приготовленных блюд,

- обратили внимание на температуру подаваемых блюд детям,

- задавали вопросы зав. производством о закупке продуктов, их хранении.

В ходе проверки установлено:

Организация питания обучающихся в школе осуществляется в соответствии с требованиями нормативных документов.

Общая численность обучающихся на момент проверки, присутствуют в школе 444 обучающихся, горячим питанием охвачено 350 обучающихся (79%).

Выводы и замечания:

Комиссия отметила, что в столовой чисто, уютно, работники столовой приветливы. Обеденные столы моются горячей водой после приема пищи каждым классом, посуда без сколов, трещин.

Приготовленные блюда соответствуют меню, температура подаваемых блюд соответствует норме,

отмечены хорошие вкусовые качества приготовленных блюд. Наблюдали, как дети едят, обратили внимание, что на тарелках лишь у некоторых детей остается еда.

Учащиеся в столовой соблюдают правила поведения: здороваются, моют руки, (моющих средств, раковин, приборов для сушки достаточно), уходя, благодарят работников столовой. В ходе проведения контрольных мероприятий за организацией школьного питания родители наблюдали за организацией процесса представления горячего питания в обеденном зале;

- провели выборочное взвешивание блюд (на контрольных весах) рациона для выявления соответствия массы порций и объёма рациона в целом;
- провели взвешивание емкости для отходов, отдаваемых обучающимися после приема пищи в моечное отделение. По результатам измерений коэффициент несъедаемости составил 10%.

Питание осуществляется на основании двухнедельного 10 дневного меню, утвержденного директором школы. Производство готовых блюд планируется в соответствии с технологическими картами.

Отпуск обучающимися питания (завтрак и обед) в столовой осуществляется по классам в соответствии с графиком приема пищи, утвержденным директором школы. В режиме учебного дня для приема пищи предусмотрены перемены по 20 минут.

Члены комиссии:

Григорьева Елена Анатольевна

Немова Елена Михайловна

Тарасова Анна Владимировна

Наставнева Анна Олеговна

не смогла прийти

Сюнгю Светлана Владимировна

Черенкова Екатерина Павловна

Сегинь Мария Олеговна