

АКТ

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

Дата посещения: 15.05.2025г.

Цель проверки:

- Организация горячего питания обучающихся;
- Работа школьной столовой, санитарное состояние.
- Информационные стенды по питанию.
- Ассортимент буфетной продукции.
- Снятие проб.
- Проведение мероприятий с определением «индекса несъедаемости»;

Проверяющие:

Григорьева Е.А. ответственный по организации питания;

Немова Е.М. заведующая производством;

Щаблыкина О.П. медицинская сестра.

Представители родительской общественности:

Сегень М.О. — 1б; 2в класс;

Воробьева Е.В. – 1а; 2в класс;

Морозова О.С- 2а класс;

Маганбетова А.Р. -4а класс;

Азарова К.А. – 1а класс;

В ходе проверки проверено:

- График посещения столовой обучающимися.
- График приема пищи учащимися.
- Изучен перечень буфетной продукции с ценами.
- График санобработки пурифайера.
- Соответствие ассортиментного перечня продукции реализуемый через вендинговый аппарат № 1279.
- График санобработки вендингового аппарата.
- Проведение контрольных мероприятий с определением «индекса несъедаемости»
- Сняты пробы (обед).

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 442 обучающихся, горячим питанием охвачено 295 обучающихся (67%).

В ходе проведения контрольных мероприятий за организацией школьного питания родители наблюдали за организацией процесса представления горячего питания в обеденном зале;

- провели выборочное взвешивание блюд рациона для выявления соответствия массы порций и объема рациона в целом, с целью использования данных в последующих расчетах;

- провели взвешивание емкости для отходов, отдаваемых обучающимися после приема пищи в моечное отделение. По результатам измерений коэффициент несъедаемости составил 13%.

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.

Анализ меню позволяет сделать вывод, что обучающиеся в достаточном количестве получают мясо, овощи, различные каши, в том числе приготовленные на молоке и т.д.

Столовая посуда обрабатывается в соответствии с нормами СанПин. Обеденный зал эстетично оформлен, обеспечен достаточным количеством посадочных мест.

Материально — техническая база пищеблока находится в хорошем состоянии.

Технологическое оборудование и уборочный инвентарь промаркирован.

Меню, утверждено руководителем; Графики уборки обеденного зала имеются.

Выводы:

Питание обучающихся 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 обучающихся столовой в соответствии с установленным графиком питания, организовано дежурство учителей по столовой. «Индекс неедаемости» составил 13%.

Рекомендации:

Для высокого качества предоставления горячего питания в школе, постоянно осуществлять мониторинг удовлетворенности качеством школьного питания.

Члены комиссии:

Григорьева Е.А. _____

Немова Е.М. _____

Щаблыкина О.П. _____

Представители родительской общественности:

Сегень М.О. _____

Воробьева Е.В. _____

Морозова О.С. _____

Маганбетова А.Р. _____

Азарова К.А. _____