

Акт №1
проверки организация питания в школьной столовой
МКОУ СОШ №2 г.п. Терек

25.09.2024г.

Время проверки: 10.00ч

Цель проведения: контроль за графиком приема пищи обучающимися во время перемен, за режимом работы столовой, качеством питания.

Комиссия в составе:

Хамовой М.И., заместителя директора по УВР, курирующий вопросы питания учащихся;

Сокмышева З. В. - председателя родительского комитета школы;

Таркановой О.Х.- заместителя директора по ВР;

Ахаминовой Э.М.- учителя начальных классов;

Максидовой О.С.- медицинской сестры школы.

Настоящий акт составили по итогам проведенной проверки качества питания в школьной столовой МКОУСОШ №2 г.п. Терек на 25 сентября 2025г.

В ходе проверки комиссии установлено следующее:

1. Организовано бесплатное горячее питание обучающихся 1- 4 классов, в наличии вся документация по предоставлению горячего бесплатного питания младших школьников;
2. Комиссией установлено, что работниками столовой соблюдены требования санитарных правил по массе порций блюд, их пищевой и энергетической ценности, суточной потребности в основных витаминах и микроэлементах.
3. Члены комиссии отметили, что порции соответствуют возрастной потребности детей. Производство готовых блюд осуществляется в соответствии с технологическими картами, в которых отражена рецептура и технология приготавливаемых блюд.
4. Технология приготовления блюд соблюдается. Продукты всегда свежие, согласно требованиям САНПИН. Температурный режим в холодильниках поддерживается, в холодильном шкафу готовая продукция хранится в таре, закрытой крышками.
5. Школьная столовая обеспечена достаточным количеством столовой посуды и приборами, в целях соблюдения правил мытья и дезинфекции в соответствии с требованиями настоящих санитарных правил, а также шкафами и сушилками для ее хранения, тарелки чистые, без сколов.
6. Уборка обеденного зала проводится после каждого приема пищи. Обеденные столы моют горячей водой с добавлением моющих средств. Моющие и дезинфицирующие средства хранят в таре изготовителя в специально отведенных местах, недоступных для учащихся, отдельно от пищевых продуктов.
7. На входе в обеденный зал на видном месте меню, утвержденное директором школы, в котором указываются сведения об объемах блюд.
8. Организация питания: у входа в столовую стоит дежурный учитель, который обращает внимание на то, что перед едой нужно мыть руки. Для мытья рук имеются 6 раковин с жидким мылом. В столовой посадочных мест детям хватает.
9. Персонал обеспечен специальной санитарной одеждой (халат, головной убор, легкая нескользкая рабочая обувь, маска, резиновые перчатки).
10. С целью контроля по соблюдению технологического процесса отбирается суточная проба от каждой партии приготовленных блюд,
11. Запрещенные продукты в питании детей не употребляются.

Результаты проверки позволяют сделать следующие выводы:

Пищеблок и столовая работают удовлетворительно.

Предложения и рекомендации:

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

Председатель комиссии: Хамова М.И.



Члены комиссии:

Таркановой О.Х.

Сокмышева З. В.

Ахаминовой Э.М.

Максидовой О..С.

