

Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение
Николаевская средняя общеобразовательная школа
Акт № 1

От 11.09.2022г.

« О выполнении требований Роспотребнадзора, СанПинов и условий , созданных в школьной столовой для организации питания обучающихся в 2022-2023 учебном году»

Мы, комиссия, в составе:

1. Галицина Н.Н.- директор МБОУ Николаевской СОШ;
2. Жаботинская Т.Н.- зам.директора по ВР, ответственная за питание;
3. Сагельдина Ю.Н.- представитель родителей 1.7 класса;
4. Дёмина М.А. - представитель родителей 8 класса;

Провели проверку организации горячего питания для обучающихся 1-11 классов.

Цель проверки: наличие нормативно-правовой базы, соответствие ежедневного меню, соответствие объёма и состава порций, состояние обеденного зала, внешний вид сотрульников пищеблока.

В ходе проверки комиссией установлено:

1. Сформирована нормативно-правовая база, регламентирующая организацию питания.

В наличии имеются:

- Приказы РОО Администрации Пролетарского района об организации горячего питания, постановления Администрации Пролетарского района « 509 от 30.08.2022г.
- Приказы по школе об организации горячего питания № 64, № 65/1, № 62, № 63.
- Положение о родительском контроле организации горячего питания обучающихся в МБОУ Николаевской СОШ.

2. Созданы условия для организации горячего питания обучающихся в МБОУ Николаевской СОШ.

- в школе имеется пищеблок, столовый зал и хозяйственные и подсобные помещения, позволяющие осуществлять приготовление безопасной продукции и осуществлять питание обучающихся.

- производственные помещения оборудованы необходимым количеством технологического оборудования, на момент проверки оборудование исправно, используется частично.

- санитарно-техническое состояние производственных помещений — удовлетворительное, в наличии достаточное количество моющих и дезинфицирующих средств, систематически проводятся мероприятия по дезинфекции (согласно санитарным нормам), дезинсекции.

- охват обучающихся 1-11 классов горячим питанием - 90% ;
- ежедневно ведётся учёт посещаемости детей в системе «Аксиома»;
- в наличии график питания учащихся 1-11 классов, соответствие его СанПин;

3. В школе налажена система контроля качества питания школьников

- Организован и соблюдается питьевой режим (наличие кулера);
- Создана бракеражная комиссия, которая контролирует соответствие пищевого рациона утверждённому меню, осуществляет контрольное взвешивание порций;

- Создана комиссия по родительскому контролю за организацией и качеством питания школьников.

4. В школе в полном объёме соблюдается СанПин 2.4.5.2409-08.