

Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение
Николаевская средняя общеобразовательная школа
Акт № 1

От 24.09.2024г.

« О выполнении требований Роспотребнадзора, СанПинов и условий , созданных в школьной столовой для организации питания обучающихся в 2023-2024 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 3,9 класса;
4. Качура И.П. - представитель родителей 2 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 по школе об организации горячего питания № 83,85
- 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.

5. Систематически осуществляется пополнение школьного сайта в разделе «горячее питание»

Проверка показала: все установленные требования по организации и качеству питания на новый учебный год выполняются. Документы имеются в полном объеме и заполняются своевременно. В обеденном зале чисто, мебель и пол обрабатываются дезинфицирующими средствами. Работники столовой имеют чистый, опрятный вид, работают в косынках, масках и перчатках.

Рекомендации:

1. Продолжить контроль за организацией и качеством питания обучающихся 1-11 классов. Обратит внимание на соблюдение санитарных требования.
2. Результаты проверки размещать на официальном сайте школы.
3. Привлекать родительскую общественность к контролю за организацией и качеством питания обучающихся .

Члены комиссии:

1. Галицина Н.Н.
2. Жаботинская Т.Н.
3. Сагельдина Ю.Н.
4. Качура И.П.

