

Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение  
Новобессергеновская средняя общеобразовательная школа  
имени И.Д.Василенко

Акт проверки  
организации питания и эффективности работы школьного пищеблока  
от 23 октября 2020 года

Основания проверки: «Положение об организации питания обучающихся МБОУ Новобессергеновской СОШ»

Цель проверки:

1. Организация качественного питания обучающихся.
2. Проверка документации по организации питания.
3. Работа школьной столовой, буфета и их санитарное состояние.

Формы проведения проверки:

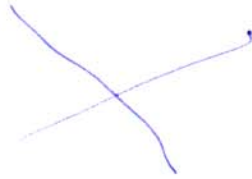
1. Визуальный осмотр помещений и оборудования пищеблока и столовой;
2. Беседы с работниками структурного подразделения «школьная столовая»;
3. Работа с документацией, регламентирующей деятельность школьной столовой.
4. Анализ меню школьной столовой и ассортимента, пробы вкусовых качеств готовой продукции.

Комиссия в составе: Сердюченко С.В. – зам директора по АХР- председатель комиссии  
Чеканенко Е.В. социальный педагог  
Ружинская Т.Н. председатель профсоюзной организации  
Надолинская Е.С. бухгалтер  
Ершова С.Г. представитель от родителей  
Миусская Е.Г. представитель от родителей  
Хруленко Н.Н. представитель от родителей

В соответствии с Законом «Об образовании в РФ» №273-ФЗ от 29.12.2012 г. о создании условий, гарантирующих охрану и укрепление здоровья учащихся, с письмом Министерства образования от 29.09.2003г. № 27/3071-6 «Об обеспечении общеобразовательных учреждений йодированной солью и пищевыми продуктами, обогащенными микронутриентами», Федерального закона «О компенсационных выплатах на питание обучающихся в государственных, муниципальных общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального профессионального и среднего профессионального образования», постановлением главного государственного санитарного врача РФ от 23 июля 2008 года № 45 «Об утверждении СанПин 2.4.5.2409-08», на основании Приказа по РУО № 384 от 01.09.2020 г. « Об обеспечении бесплатным горячим питанием обучающихся по образовательным программ начального общего образования в общеобразовательных учреждениях, подведомственных Управлению образования Администрации Неклиновского района» с приказом по школе от 01.09.2020 г. № 151 «Об организации и обеспечении бесплатным горячим питанием в 2020-2021 учебном году» и № 152 « О создании комиссии по проверке столовой по организации горячее питание учащихся 1-х-11-х классов» в МБОУ Новобессергеновская СОШ в 2020-2021 учебном году.

№ п/п	Направления и объекты проверки	Оценка состояния или качества
	Санитарное состояние всех помещений; оборудование обеденного зала мебелью (столами, стульями), их санитарное состояние и	<i>Удовлетворительно</i>

	эстетический вид.	
	Осмотр кухонного, технологического и холодильного оборудования; его исправность и санитарное состояние.	Оборудование исправно состояние удовл.
	Хранение столового и кухонного инвентаря, маркировка посуды и инвентаря; наличие поврежденной посуды: сколы, ржавчина, деформация и др.	соответствует
	Ведение учета обучающихся, получающих питание (журналы, ведомости и т.д.); процент охвата учащихся питанием	ведется
	Наличие и использование моющих и дезинфицирующих средств и их соответствие требованиям СанПиНа; наличие инструкций о правилах мытья посуды, инвентаря, оборудования, обработки яиц, пакетов и баночек (сок, йогурт, сметана и др.) соблюдение правил мытья и сушки посуды;	соответствует
	Укомплектованность штата сотрудников, их допуск к работе. Обеспечение специальной санитарной одеждой. Медицинские книжки персонала. + Соблюдение правил личной гигиены и инструкций по охране труда работниками столовой.	Укомплектован. имеются
	Рацион питания учащихся (наличие примерного 10- дневного меню с указанием калорийности продуктов и массы блюда; меню на каждый день; использование витаминизированных продуктов; наличие молочных, мясных, овощных блюд; недопустимость использования блюд, не рекомендованных для детского питания);	внесены
	Наличие документации, удостоверяющей качество и безопасность продукции (сопроводительные документы и сертификаты)	в наличии
	Наличие и ведение журналов учетной документации (- журнал бракеража готовой продукции; + - журнал бракеража скоропортящейся продукции; + - журнал осмотра на наличие гнойничковых + - заболеваний работников пищеблока; + - санитарный журнал; + - перспективное меню, + - ежедневное меню, + - технологические карты; + - сборник технологических нормативов, + - сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания; + - журнал витаминизации третьих блюд; +	ведется

	-журнал термометрии холодильного оборудования, - инструкции по технике безопасности по всем видам работ. +	
	Соответствие объема выданных блюд технологическим картам (данные бракеражного журнала)	<i>Соответствием</i>
	Наличие и хранение суточных проб.	<i>имеется в наличии</i>
	Организация дежурства в столовой и график питания обучающихся.	<i>Организовано</i>
	Организация уборки школьной столовой. Наличие, маркировка и хранение уборочного материала. Регулярность осуществления генеральной уборки всех помещений, оборудования и инвентаря с последующей дезинфекцией. Хранение и утилизация пищевых отходов	<i>Промаркирован. организовано</i>
	Организация работы <b>школьного буфета</b> : - график работы; - информационная доска; - ассортимент товара (наличие запрещенных к реализации продуктов); -сроки годности товара; - санитарное состояние и эстетический вид.	

Выводы про проверку:

*Состояние столовой - удовлетворительно.  
 Качество и весовые нормы  
 коржей соответствием меню.*

Подписи членов комиссии

Сердюченко С.В.

Чеканенко Е.В.

Ружинская Т.Н.

Надолинская Е.С.

Ершова С.Г.

Миусская Е.Г.

Хруленко Н.Н.

