

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

**Акт проверки
организации питания и эффективности работы школьного пищеблока
от 25 февраля 2021 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», Постановлением главного государственного санитарного врача РФ от 23 июля 2008 года № 45 «Об утверждении СанПин 2.4.5.2409-08», на основании Постановления Администрации Неклиновского района № 76 от 27.01.2021 г. « Об установлении стоимости питания обучающихся 1-4 классов в общеобразовательных учреждениях Неклиновского района», в соответствии с Положением об организации питания обучающихся МБОУ Новобессергеновской СОШ, утверждённым Приказом по школе № 2 от 11.01.2021 г., 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 эстетический вид.	<i>удовлетворительное</i>

	Осмотр кухонного, технологического и холодильного оборудования; его исправность и санитарное состояние.	<i>исправно</i>
	Хранение столового и кухонного инвентаря, маркировка посуды и инвентаря; наличие поврежденной посуды: сколы, ржавчина, деформация и др.	<i>имеется нет</i>
	Ведение учета обучающихся, получающих питание (журналы, ведомости и т.д.); процент охвата учащихся питанием	<i>ведется</i>
	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;	<i>в наличии</i>
	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.	<i>соблюдается</i>
	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);	<i>имеется</i>
	Наличие документации, удостоверяющей качество и безопасность продукции (сопроводительные документы и сертификаты)	<i>имеется</i>
	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; - журнал термометрии холодильного оборудования. - инструкции по технике безопасности по всем	<i>ведется</i>

	видам работ.	
10	Соответствие объема выданных блюд технологическим картам (данные бракеражного журнала)	соответствуют
11	Наличие и хранение суточных проб.	имеются
12	Организация дежурства в столовой и график питания обучающихся.	организовано
13	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	организовано
14	Организация работы школьного буфета : - график работы; - информационная доска; - ассортимент товара (наличие запрещенных к реализации продуктов); -сроки годности товара; - санитарное состояние и эстетический вид.	

Выводы по проверке:

Состояние удовлетворительное.
Качество готовой продукции
соответствует требованиям.

Подписи членов комиссии

Сердюченко С.В.

Чеканенко Е.В.

Ружинская Т.Н.

Надолинская Е.С.

Ершова С.Г.

Миусская Е.Г.

Хруленко Н.Н.