

Акт №1

по итогам проведения общественного контроля питания в  
МБОУ «Ивансолинская основная общеобразовательная школа»

27.10.2021

Время: 10.45

Цель проведения общественного контроля: выявление нарушений при организации питания в МБОУ «Ивансолинская основная общеобразовательная школа»

Мы, члены комиссии общественного контроля по питанию:

Поликарпова Л.А.

Горохова М.И.

Поликарпова Л.В.

Мамаева В. Н.

составили настоящий акт в том, что была проведена проверка в школьной столовой МБОУ «Ивансолинская основная общеобразовательная школа».

**В ходе проверки проведена следующая работа:**

Изучена документация по организации питания в школе:

приказ по школе об организации питания школьников

приказ о создании школьной комиссии по проверке организации и качества питания учащихся (график работы данной комиссии, наличие актов, протокола).

меню-требование

накопительная ведомость

наличие технологических карт или сборника рецептов;

циклическое 12-дневное меню;

**Проверкой установлено:**

Организация питания обучающихся в школе осуществляется в соответствии с нормативными документами.

Ответственным за организацию питания школьников является заместитель директора по УВР Поликарпова Л.А..

Общая численность учащихся на момент проверки в школе 19 человек, горячим питанием охвачено 19 учащихся (100%).

С целью совершенствования системы организации школьного питания обучающихся создана комиссия по организации качества питания учащихся. Комиссия по проверке организации и качества питания учащихся ежемесячно осуществляет рейды согласно плану работы, утвержденным директором школы с последующим составлением акта. Наличие актов по итогам посещения школьной столовой позволяют ознакомиться с выводами и решениями комиссии.

Вопросы организации питания обучающихся рассматриваются на совещаниях при директоре, на заседаниях педагогического совета, на родительских собраниях.

Питание осуществляется на основании примерного 12-дневного меню, утвержденного директором школы. Производство готовых блюд планируется в соответствии с технологическими картами.

В обеденном зале вывешено ежедневное меню, утвержденное директором с указанием наименования блюд, выхода продуктов. Суточные пробы берутся и хранятся в холодильнике.

ке. Выдача готовых блюд осуществляется после снятия пробы, результат фиксируется в «Журнале бракеража готовой кулинарной продукции».

Отпуск учащимся питания (завтрак и обед) в столовой осуществляется по классам в соответствии с графиком приема пищи, утвержденным директором школы.

Анализ накопительных ведомостей и меню – требований позволяет сделать вывод, что дети в достаточном количестве получают мясо, овощи, различные каши, в том числе приготовленные на молоке и т.д. Осуществляется витаминизация третьих блюд.

Столовая посуда обрабатывается в соответствии с нормами СанПин 2.4.2.2821-10. Обеденный зал эстетично оформлен, обеспечен достаточным количеством посадочных мест.

Материально-техническая база пищеблока находится в удовлетворительном состоянии. Хранение продуктов осуществляется в соответствии с санитарными нормами. Технологическое оборудование и уборочный инвентарь промаркирован.

#### **Выводы:**

Питание обучающихся МБОУ «Ивансолинская основная общеобразовательная школа» осуществляется в соответствии с нормативными требованиями. Администрацией школы организован административно-общественный контроль за организацией питания, качеством приготовления пищи, закладкой продуктов, выхода готовой продукции, за соблюдением санитарно-гигиенических норм приготовления блюд, за посещаемостью учащимися столовой в соответствии с установленным графиком питания, организовано дежурство учителей по столовой.

#### **Рекомендации:**

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

Члены комиссии общественного контроля:

Поликарпова Л.А.

Горохова М.И.

Поликарпова Л.В.

Мамаева В. Н.

*Тет*  
*Горохова*  
*Поли*  
*Мамаева*