

**Акт проверки
организации питания и эффективности системы питания**

от 05 мая 2023г.

В целях усиления контроля за организацией питания в МБОУ «Новороссийская СОШ» бракеражной комиссией в составе:

старший вожатый, ответственный
за организацию горячего питания – Штифанова Светлана Валерьевна,
председатель Управленческого Совета школы - Пастухова Елена Давыдовна,
работник ФАПа – Швадченко Ольга Алексеевна,
дежурный учитель – Лебедева Марина Геннадьевна
дежурный учитель – Козлова Наталья Михайловна

мобильная группа общественного контроля организации и качества питания в составе работников школы:

старший вожатый, ответственный
за организацию горячего питания – Штифанова Светлана Валерьевна,
работник ФАПа – Швадченко Ольга Алексеевна,
учитель начальных классов – Швадченко Людмила Витальевна,
педагог-психолог – Зелепугина Людмила Петровна,
дежурный учитель – Козлова Наталья Михайловна

мобильная группа общественного контроля организации и качества питания в составе родительской общественности (проверку данная группа проводила исключительно в обеденном зале столовой):

Пастухова Елена Давыдовна (председатель Управленческого Совета школы), Сучилина Людмила Сергеевна, Богданова Анна Анатольевна, Свиридова Светлана Владимировна. Макарова Ирина Владимировна.

Целью проверки являлись: организация питания учащихся; наличие документов по организации питания и правильности их оформления; работа школьной столовой, санитарное состояние.

В ходе проверки комиссия выявила организацию питания:

ежедневно организуется горячее питание для всех учащихся школы, воспитанников ГКП и педагогических работников. Для желающих организовано двухразовое питание.

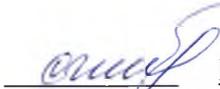
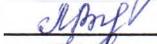
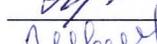
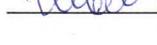
В ходе проверки комиссия установила:

1. В школе организовано полноценное рациональное горячее питание обучающихся согласно рекомендациям и нормативным документам.
2. Льготным питанием охвачено 43 человека: из них 37 чел. - фед. бюджет, 5 чел. - ОВЗ, 1 чел. - дети из многодетных малообеспеченных семей, им предоставляется питание пять раз в неделю (понедельник -пятница). Для учащихся с ОВЗ организовано двухразовое питание.
3. Для организации питания имеются документы на категорию социально незащищенных учащихся.
4. Документы по организации питания в наличии, утверждены директором школы, оформлены грамотно, регулярно проверяются администрацией.
5. Санитарное состояние столовой удовлетворительное, в помещении чисто. Обеденные столы и пол моются с соблюдением санитарных норм после каждого приема пищи.
6. Моющие средства имеются в достаточном количестве.
7. Технологическое оборудование и уборочный инвентарь промаркированы. Уборочный инвентарь хранится в специально отведенном месте.
8. Ведется бракеражный журнал, в котором регулярно фиксируется снятие пробы приготовленной пищи. Проба хранится в холодильнике 1 сутки.
9. Во время приёма пищи учащиеся классные руководители находятся с ними в зале столовой.
10. Согласованное меню на каждый день вывешивается в обеденном зале столовой.

11. На начало 2023 года изданы все необходимые приказы по организации горячего питания в школе.
12. Хранение продуктов осуществляется в соответствии с санитарными нормами.
13. Соблюдается питьевой режим, кулеры с питьевой водой стоят на каждом этаже в каждом блоке школы.

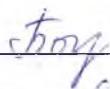
Члены комиссии:

Старший вожатый, ответственный
за организацию горячего питания
учитель нач.классов
дежурный учитель
дежурный учитель

	Штифанова Светлана Валерьевна
	Швадченко Людмила Витальевна
	Козлова Наталья Михайловна
	Лебедева Марина Геннадьевна
	Швадченко Ольга Алексеевна

родительский контроль:

(председатель Управленческого Совета школы)  Пастухова Елена Давыдовна

	Богданова Анна Анатольевна
	Сучилина Людмила Сергеевна
	Свиридова Светлана Владимировна
	Макарова Ирина Владимировна

ПРОТОКОЛ
проверки питания обучающихся
МБОУ «Новороссийская СОШ»

05 мая 2023г. бракеражной комиссией и была проведена проверка организации питания учащихся школы. Были оценены закладка продуктов питания, органолептические характеристики обеда, соответствие ежедневного меню десятидневному меню, температура приготовленной пищи, время выставления пищевой продукции на столы для первой смены, соответствие норм раскладки блюд.

Меню 05.05.2023

Обед

Винегрет – 100г

Жаркое по-домашнему – 250г

Чай с сахаром – 200г.

Хлеб пшеничный – 50г

Хлеб ржано-пшеничный – 30г

Яблоко – 244г

Членами комиссии

были установлены следующие факты:

1. Меню на 05.05.2023 год, разработано и произведена закладка продуктов в соответствии с нормами закладки питания детей школьного возраста. Кухня в школе является сырьевой. Сотрудники столовой по качеству и весу поставки продуктов с поставщиками ИП «Кошмак», ООО «Рядна», ООО «Горняцкий хлебозавод» сверяются по мере поступления.
2. Помещение кухни и обеденного зала, посуда, разделочные и обеденные столы нареканий по чистоте не имеют.
3. Посуда с хлебом, блюда с винегретом, жарким по-домашнему, стаканы с чаем, посуда с яблоками были выставлены на столы за 4 минуты до звонка на обеденную перемену.
4. Полноценный обед очень понравился детям.
5. Органолептические характеристики пищи, сахара претензий не вызывали. Содержание соли было достаточно на вкус.
6. Объем проверенных порций соответствовал возрастным нормам питания начального и старшего звена.

старший вожатый, ответственный
за организацию горячего питания
работник ФАП
дежурный учитель
дежурный учитель



Штифанова Светлана Валерьевна
Швалченко Ольга Алексеевна
Лебедева Марина Геннадьевна
Козлова Наталья Михайловна

Форма оценочного листа

1

Дата проведения проверки: **05 мая 2023 года**

Инициативная группа, проводившая проверку в количестве **4** человек:

Богданова Анна Анатольевна

Пастухова Елена Давыдовна

Свиридова Светлана Владимировна

Сучилина Людмила Сергеевна

Макарова Ирина Владимировна

	Вопрос	Да/нет
1	Имеется ли в организации меню?	
	А) да, для всех возрастных групп и режимов функционирования организации	Да
	Б) да, но без учета возрастных групп	
	В) нет	
2	Вывешено ли цикличное меню для ознакомления родителей и детей ?	
	А) да	Да
	Б) нет	
3	Вывешено ли ежедневное меню в удобном для ознакомления родителей и детей месте ?	
	А) да	Да
	Б) нет	
4.	В меню отсутствуют повторы блюд?	
	А) да, по всем дням	Да
	Б) нет, имеются повторы в смежные дни	
5.	В меню отсутствуют запрещенные блюда и продукты	
	А) да, по всем дням	Да
	Б) нет, имеются повторы в смежные дни	
6.	Соответствует ли регламентированное цикличным меню количество приемов пищи режиму функционирования организации?	
	А) да	Да
	Б) нет	
7.	Есть ли в организации приказ о создании и порядке работы бракеражной комиссии?	
	А) да	Да
	Б) нет	
8	От всех ли партий приготовленных блюд снимается бракераж?	
	А) да	Да
	Б) нет	
9	Выявлялись ли факты не допуска к реализации блюд и продуктов по результатам работы бракеражной комиссии (за период не менее месяца)?	
	А) нет	Нет
	Б) да	
10	Созданы ли условия для организации питания детей с учетом особенностей здоровья (сахарный диабет, пищевые аллергии)?	
	А) да	Да
	Б) нет	
11	Проводится ли уборка помещений после каждого приема пищи?	
	А) да	Да
	Б) нет	
12	Качественно ли проведена уборка помещений для приема пищи на момент работы комиссии?	
	А) да	Да

	Б) нет	
13	Обнаруживались ли в помещениях для приема пищи насекомые, грызуны и следы их жизнедеятельности?	
	А) нет	Нет
	Б) да	
14	Созданы ли условия для соблюдения детьми правил личной гигиены?	
	А) да	Да
	Б) нет	
15	Выявлялись ли замечания к соблюдению детьми правил личной гигиены?	
	А) нет	Нет
	Б) да	
16	Выявлялись ли при сравнении реализуемого меню с утвержденным меню факты исключения отдельных блюд из меню ?	
	А) нет	Нет
	Б) да	
17	Имели ли факты выдачи детям остывшей пищи ?	
	А) нет	Нет
	Б) да	