

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

от 12 февраля 2024г.

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,
работник ФАПа – Швадченко Ольга Алексеевна,
учитель начальной школы – Швадченко Людмила Витальевна
дежурный учитель – Зелепугина Людмила Петровна

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

старший вожатый, ответственный
за организацию горячего питания – Штифанова Светлана Валерьевна,
зам. директора по ВР – Потыковский Денис Николаевич,
работник ФАПа – Швадченко Ольга Алексеевна,
учитель начальных классов – Лебедева Марина Геннадьевна

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

Сучилина Людмила Сергеевна, Богданова Анна Анатольевна, Свиридова Светлана
Владимировна, Макарова Ирина Владимировна, Пастухова Елена Давыдовна.

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.

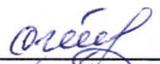
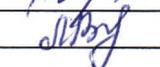
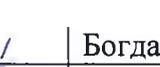
В ходе проверки комиссия установила:

1. В школе организовано полноценное рациональное горячее питание обучающихся согласно рекомендациям и нормативным документам.
2. Льготным питанием охвачено 41 человек: из них 32 чел. - фед. бюджет, 3 чел. – ОВЗ (включая 1 чел. из фед. бюджета), 3 чел. – дети, чьи родители являются участниками СВО, 4 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 учащихся классные руководители находятся с ними в зале столовой.

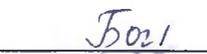
10. Согласованное меню на каждый день вывешивается в обеденном зале столовой.
11. Имеются все необходимые приказы по организации горячего питания в школе.
12. Хранение продуктов осуществляется в соответствии с санитарными нормами.
13. Соблюдается питьевой режим, кулеры с питьевой водой стоят на каждом этаже в каждом блоке школы.

Члены комиссии:

Старший вожатый, ответственный
за организацию горячего питания
зам. директора по ВР
учитель нач. классов
дежурный учитель
дежурный учитель
работник ФАПа

	<u>Штифанова Светлана Валерьевна</u>
	<u>Потыковский Денис Николаевич</u>
	<u>Швадченко Людмила Витальевна</u>
	<u>Зелепугина Людмила Петровна</u>
	<u>Лебедева Марина Геннадьевна</u>
	<u>Швадченко Ольга Алексеевна</u>

родительский контроль:

	<u>Богданова Анна Анатольевна</u>
	<u>Сучилина Людмила Сергеевна</u>
	<u>Свиридова Светлана Владимировна</u>
	<u>Макарова Ирина Владимировна</u>
	<u>Пастухова Елена Давыдовна</u>

ПРОТОКОЛ
проверки питания обучающихся
МБОУ «Новороссийская СОШ»

12 февраля 2024г. 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 12.02.2024

Обед

Салат из капусты белокочанной с яблоками – 100г

Рыба, тушенная с соусом – 150г

Рис с овощами – 200г

Кисель – 200г.

Хлеб пшеничный – 50г

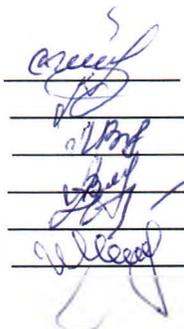
Хлеб ржано-пшеничный – 30г

Членами комиссии
были установлены следующие факты:

1. Меню на 12.02.2024 год, разработано и произведена закладка продуктов в соответствии с нормами закладки питания детей школьного возраста. Кухня в школе является сырьевой. Сотрудниками столовой по качеству и весу поставки продуктов с поставщиками 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 салатом, рисом с овощами и тушёной рыбой, бокалы с киселем были выставлены на столы за 4 минуты до звонка на обеденную перемену.
4. Полноценный обед понравился большинству детей, средний отрицательный результат составил всего 10% (рыбу /горбуша/ едят не все дети).
5. Органолептические характеристики пищи, сахара претензий не вызывали. Содержание соли было достаточно на вкус.
6. Объем проверенных порций соответствовал возрастным нормам питания начального, среднего и старшего звена.

Члены комиссии:

Старший вожатый, ответственный
за организацию горячего питания
зам. директора по ВР
учитель нач. классов
дежурный учитель
дежурный учитель
работник ФАПа



Штифанова Светлана Валерьевна
Потыковский Денис Николаевич
Швадченко Людмила Витальевна
Зелепугина Людмила Петровна
Лебедева Марина Геннадьевна
Швадченко Ольга Алексеевна

Протокол № 2

проверки организации в школьной столовой горячего питания для обучающихся школы
комиссией родительского контроля

Дата проверки: 12 февраля 2024г.

Время проверки: 11.15 – 11.40 час.

Цель проверки: соответствие блюд утвержденному меню, соблюдение гигиенических требований для работников столовой, педагогов и обучающихся.

Родительский контроль в составе:

Макаровой Ирины Владимировны, Богдановой Анны Анатольевны, Пастуховой Елены Давыдовны, Сучилиной Людмилы Сергеевны и Свиридовой Светланы Владимировны составили настоящий протокол в том, что 12.02.2024 года родительским контролем была проведена проверка организации качества питания в школьной столовой.

В ходе проверки установлено:

8. Блюда соответствуют утвержденному меню, по опросам учащихся, обед большинству детям нравится.
9. Проведено контрольное взвешивание и дегустация членами комиссии порций. При дегустации родители отметили, что вкусовые качества достаточно высоки, качество обработки соответствует предъявляемым требованиям.
10. Члены комиссии родительского контроля отметили, что порции соответствуют меню и возрастной потребности детей.
11. Организация питания: дежурные педагоги следят за тем, чтобы все дети мыли руки перед едой. Для мытья рук имеются раковины, жидкое мыло. Сушат руки при помощи электросушилок, также в наличие имеется дезинфицирующее средство для рук.
12. В обеденном зале каждый стол накрыт для 8 обучающихся, соблюдая безопасную дистанцию, посадочных мест детям хватает.
13. Все классы сопровождаются классными руководителями.
14. Сотрудники столовой соблюдают гигиенические требования при работе в столовой.

ВЫВОДЫ:

1. Замечаний по организации горячего питания со стороны родителей нет.
2. Продолжать проводить родителям дома с детьми беседы о полезном правильном питании.

С протоколом комиссии ознакомлена: Точка Голопупова Е. А. /шеф-повар/

Родительский контроль в составе с протоколом ознакомлены:

1. Макарова И. В. ИИ
2. Богданова А. А. Богд
3. Сучилина Л. С. Суч
4. Свиридова С. В. Сви
5. Пастухова Е. Д. Паст

Оценочный лист

1

Дата проведения проверки: **12 февраля 2024 года**

Инициативная группа, проводившая проверку в количестве **5** человек:

Богданова Анна Анатольевна

Свиридова Светлана Владимировна

Сучилина Людмила Сергеевна

Макарова Ирина Владимировна

Пастухова Елена Давыдовна

	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	