

Муниципальное автономное общеобразовательное учреждение
средняя общеобразовательная школа № 24

АКТ №36

Проверки школьной столовой комиссией по питанию
От «21» марта 2025г.

В целях усиления контроля за организацией питания в МАОУ СОШ №24, комиссией в составе:

Председатель: Т.М. Заостровных (директор ОУ)

Члены: М.Л. Садыкина (заместитель директора по АХЧ)

Н.В. Кузеванова (заместитель директора по ПВ)

Н.С. Андреева (учитель)

проведена проверка работы школьной столовой, организации горячего питания учащихся.

Цель проверки: Изучение эффективности системы питания в школе.
Санитарное состояние цехов школьного пищеблока

Задачи:

1. Уточнить охват питанием детей всех категорий;
2. Доброкачественность, ассортимент предлагаемой продукции в школе;
3. Организация дежурства в школьной столовой;
4. Санитарное состояние обеденного зала.
5. Проверить санитарное состояние цехов пищеблок.
6. Проверить результаты готовности блюд, время готовности, реализация и температура подачи.

В ходе проверки комиссия установила:

1. Количество детей:

Получающих горячее питание всего 365 чел.

Получающих льготное питание:

- Начальная школа всего 202 чел., в том числе
коррекционные классы 14 чел.

класс-комплект 0 чел.

- Обучающиеся 5-11 кл. всего 162 чел., в том числе
коррекционные классы 36 чел.,

класс-комплект 6 чел.

льготное питание 54 чел.

родительская плата 66 чел.

2. Качество блюд соответствует нормам. Температура подачи блюд соответствует. Выпуск готовой продукции и качество завозимых продуктов питания контролируется. Бракераж готовой продукции проводится. Все

журналы, установленные санитарными правилами, ведутся. Контроль товарного соседства соответствует.

3. Дежурство в школьной столовой осуществляется по графику. Группы питающихся в сопровождении классных руководителей.
4. Санитарное состояние обеденного зала: на момент проверки в обеденном зале чисто, столы накрываются заранее.
5. Санитарное состояние цехов пищеблока- на момент проверки в цехах пищеблока чисто, технологическое оборудование содержится в соответствии с требованиями СанПин.
6. Температура подачи соответствует, готовность блюд в соответствии и графиком.

Выводы и рекомендации:

- Классным руководителям осуществлять постоянный контроль за питанием учащихся, строго придерживаться графика посещения столовой классами. Осуществлять чёткий контроль за санитарным состоянием цехов пищеблока.

Председатель комиссии: Т.М.Заостровных 

Члены комиссии: М.Л.Садыкина 

Н.В.Кузеванова 

Н.С.Андреева 

С актом ознакомлена
зав. столовой:  Гончарова С.Р.

Форма оценочного листа

Дата проведения проверки:

Инициативная группа, проводившая проверку:

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

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

Акт № 36
по итогам проведения общественного контроля питания в
МОАУ СОШ № 24

п. Горноуральский

«21» 03 2025 г. Время: 10.50

Цель проведения общественного контроля выявление нарушений при организации питания в МОАУ СОШ № 24

Мы, члены комиссии общественного контроля по питанию:

Фролова Елена Александровна

Андреева Наталья Сергеевна

составили настоящий акт о том, что была проведена проверка в школьной столовой МОАУ СОШ № 24.

На момент проверки установлено:

- в наличии имеется график (питания) приёма пищи;
- в наличии график дежурства учителей и администрации;
- санитарное состояние пищеблока соответствует санитарным нормам и правилам;
- все сотрудники пищеблока в униформе, защитных маске и перчатках;
- пищевые продукты, продовольственное сырье поступает в столовую с документацией, которая подтверждает их качество и безопасность;
- составленное меню и качество приготовления пищи в соответствии с требованиями;
- организовано бесплатное горячее питание обучающихся 1- 4 класс;
- в наличии вся документация по предоставлению горячего бесплатного питания младших школьников;
- питание учеников младших классов разведено по времени в соответствии с новым СанПин.

Вывод: Комиссия установила, что школьная столовая соответствует требованиям, предъявляемым нормативно-правовыми актами. Оценка работы школьной столовой признана удовлетворительной.

Члены комиссии общественного контроля:

Фролова Е.А.

Андреева Н.С.