

АКТ №3

О проверке организации и качества питания учащихся

Основание: приказ МАОУ «Средняя школа №8» № 537 от 27.08.2024 г. «О создании комиссии общественного контроля по организации и качеству питания школьников», план работы комиссии.

Комиссия в составе:

Майер Ф.Ф. - социальный педагог, председатель комиссии.

Файзулина И.С. - зам. директора по УВР, дежурный администратор.

Белова Н.П. - член общешкольного родительского комитета

Курбанова Я.А. - медицинский работник школы

составили настоящий акт о том, что 28.11.24 г. в 10 ч.30мин. была проведена проверка организации питания учащихся:

1. Контроль организации питания учащихся *льготной категории*, (согласно оформленным документам и приказа об организации питания).
2. Норма выхода и вкусовые качества готовых блюд учащихся *льготных категорий*.
3. Проверка сопровождения учащихся в столовую *классными руководителями* и их присутствие до окончания приема пищи.
4. Проверка витаминизации рациона питания, согласно СанПин 2.3\2.4.3590-20 п.8.16. (просмотр наличия продуктов, напитков, обогащенных витаминами).
5. Ознакомление членов комиссии с мониторингом охвата горячим питанием учащихся за сентябрь и октябрь месяцы.
6. Проведение в школьной столовой эпидемиологических мероприятий в целях профилактики респираторных заболеваний и профилактики острых кишечных инфекций.
7. Контроль за организацией питания обучающихся, имеющих хронические заболевания, требующие диетического питания, в соответствии с законодательством Российской Федерации.

Проверкой установлено:

1. Документы на питание учащихся *льготной категории* находятся в порядке, хранятся в отдельной папке. Имеются приказы на постановку учащихся на двухразовое *льготное питание*. Количество детей *льготной категории* питания на 28.11.2024 составляет 228 человека. *Льготным питанием* обеспечены: 206 — дети из многодетных семей, 8 — опекаемые дети, 1 — дети с ОВЗ, 4 - дети-инвалиды, 8-дети мобилизованных родителей. 1- получающие денежную компенсацию. На момент проверки все дети *льготной категории*, присутствующие в школе получили завтрак. Количество учащихся *льготной категории*, указанные в заявках и фактически присутствующие в школе соответствуют. Организация питания детей *льготной категории* проводилась организованно. Культура поведения детей в школьной столовой соответствует нормам.

2. Питание *льготной категории* осуществлялось по 10 дню цикличного меню. Произведено взвешивание готовых блюд:

Наименование блюда	По норме (на 1 порцию) в гм.	Выход (на 1 порцию) в гм.
Печень по- строгановски	55/55	55/55
Каша гречневая	200	200
Напиток из смеси Тюменский туесок	200	200

Вес блюд соответствует норме. Органолептические свойства блюд соответствуют ТТК, имеют хорошие вкусовые качества, привлекательный вид:

а) Печень по-строгановски - печень нарезана брусочками, в соусе.

Цвет печени — соответствует норме. Консистенция: печень — сочная, мягкая, соуса — однородная, средней густоты. Запах свойственный печени и соусу, без посторонних запахов.

Вкус характерный для данного блюда.

б) каша гречневая- внешний вид: зёрна гречки хорошо набухшие, сохранившие форму, легко разделяющиеся, не разварена, консистенция не слипшаяся. Цвет: характерный для входящих в состав блюда продукта- коричневый. Вкус и запах: свойственные гречке, в меру солёный, без посторонних привкусов и запахов. Консистенция: мягкая, рассыпчатая, однородная.

в) Напиток из смеси Тюменский туесок имеет характерный цвет, сладкий вкус. Температура подачи блюд соответствует норме.

В свободном меню предложены салаты, выпечка.

3. В 10ч.30 мин. питались учащиеся 6г, 6д, 6м, 7а, 7б, 7к, 7м, 8к классов. Учащиеся данных классов прибыли в столовую вовремя. Классные руководители сопровождали учащихся до окончания приема пищи детьми.

4. Витаминизация рациона питания соответствует нормам СанПиНа.

5. Члены комиссии ознакомлены с мониторингом охвата горячим питанием учащихся 5-11 классов за сентябрь и октябрь месяцы.

6. Санитарное состояние обеденного зала и пищеблока соответствует санитарно-эпидемиологическим требованиям, предъявляемым к организациям общественного питания. Производственные и складские помещения содержатся в порядке и чистоте. Хранение пищевых продуктов соответствуют требованиям. Ежедневно согласно графику, в обеденном зале и на пищеблоке включается бактерицидный облучатель воздуха «Дезар», ведется журнал отработанного времени. Уборка обеденного зала производится после каждого приема пищи. Обеденные столы моются горячей водой с добавлением моющих средств с использованием специальной ветоши, тара для чистой и использованной ветоши промаркирована.

7. В школе обучается 1 ребенка, имеющие хроническое заболевание (сахарный диабет), требующие диетическое питание, в соответствии с законодательством Российской Федерации. Разработано примерное цикличное меню для детей больных сахарным диабетом.

Выводы и предложения:

1. Классным руководителям продолжать своевременное сопровождение учащихся в столовую.

2. Работу по организации льготного питания учащихся считать удовлетворительной.

3. Санитарное состояние обеденного зала и пищеблока соответствует санитарно-эпидемиологическим требованиям.

Председатель комиссии:

Члены комиссии:



Ф.Ф.Майер

И.С. Файзулина

Я.А. Курбанова

Н.П. Белова

Проверка осуществлялась в присутствии заведующей производством школьной столовой Н.Л. Левченко.