

**МУНИЦИПАЛЬНОЕ БЮДЖЕНОЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНО УЧРЕЖДЕНИЕ,
СРЕДНЯЯ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ШКОЛА № 22 Г. ВЛАДИКАВКАЗ
(МБОУ СОШ № 22)**

АКТ

**Проверки организации питания в школьной столовой
2022-2023 учебном году.**

От 14 .09.2022 года

Цель контроля:

Контроль за состоянием мебели в обеденном зале, наличием в достаточном количестве посуды, специальной одежды, санитарно-гигиенических средств, кухонного разделочного оборудования и уборочного инвентаря

Дата проверки: 14 сентября 2022 года.

Проверка осуществлялась комиссией по контролю за организацией и качеством питания обучающихся школы.

Сбор информации и анализ показали, что на момент проверки школьной столовой соблюдаются все требования к организации питания:

- обеденный зал вмещает 26 столов для приёма пищи. У каждого стола по 5-6 стульев, что позволяет одновременно разместить более 140 человек.

Вся мебель в хорошем состоянии, отремонтирована и частично обновлена.

- вся посуда качественно вымыта, находится на специальных стеллажах. Посуда, используемая для детского питания, споласкивается в ваннах с использованием моющих средств и вторично в посудомоечной машине. Большая часть посуды обновлена. Имеется запас новой неиспользованной посуды и инвентаря.

- моющих средств в достаточном количестве.

- выставлены контрольные блюда.

- внешний вид работников соответствует норме. Имеются запасные халаты и фартуки. Все работники столовой обеспечены масками и одноразовыми перчатками. Раздача пищи производится в соответствии с требованиями санитарных норм работниками столовой.

В зале чистые столы, приборы сервировки (корзины для хлеба, подставки для ложек) чисто отмыты. В зале постоянно находится работник столовой, которая отвечает за порядок в зале и организует питание детей на переменах.

Выводы по результатам проверки:

- 1 Отметить хорошую подготовку к обеспечению питанием зав. столовой и работников столовой.
- 2 Предложить классным руководителям через занятия внеурочной деятельности и классные часы вести с детьми беседы о правильном питании.
- 3 Ознакомить родителей через родительские собрания с правилами здорового питания.

Председатель комиссии

Балаева М Т

Члены комиссии:

Мед. сестра школьного мед.пункта

Черджиева Л И

Представитель классных руководителей

Кусова И Н

Представитель родительского комитета

Келехсаева Н А

Акт рассмотрен на совещании директора школы и работников столовой
20.09.2022 года

**МУНИЦИПАЛЬНОЕ БЮДЖЕНОЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНО УЧРЕЖДЕНИЕ,
СРЕДНЯЯ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ШКОЛА № 22 Г. ВЛАДИКАВКАЗ
(МБОУ СОШ № 22)**

АКТ

**Проверки организации питания в школьной столовой
2022-2023 учебном году.**

От 04.02.2023 года

Цель контроля:

Контроль за графиком приема пищи обучающихся во время перемен, за режимом работы столовой и буфета.

Дата проверки: 04 февраля 2023 года.

Проверка осуществлялась комиссией по контролю за организацией и качеством питания обучающихся школы:

мед.сестра школы **Черджиева Л А**

Члены комиссии : **Кусова И Н, Келехсаева Н** (родительский комитет)

Ответственная за питание **Балаева М Т**

В ходе проверки было выявлено следующее:

При входе в обеденный зал и на стенде размещены графики посещения столовой и график дежурства учителей. Классные руководители ознакомлены с приказом по школе, где утверждены эти графики. В приказах указаны обязанности классных руководителей при организации питания. Каждый классный руководитель имеет список детей и табель ежедневного контроля за посещаемостью. Через терминал или компьютер в кабинете подаёт заявку о количестве присутствующих детей. Следит за количеством пришедших в столовую и количеством накрытых порций.

Организует замену или выясняет причину отказа от приёма пищи ребенком.

За 10 минут до прихода детей персонал столовой накрывает столы. На каждом столе своя маркировка с указанием класса. Блюда подаются горячими, имеют аппетитный вид и запах. На раздаче первое блюдо было 66,8 градусов, гречневая каша 65 градусов, котлета 62 градуса. Компот 30 градусов. На столе во время прихода детей все показатели снизились на 10-12 градусов. На раздаче стоят контрольные порции. Вес порций со стола в зале соответствует заявленным в меню. Меню на стенде соответствует цикличному. Вкусовые качества пищи очень хорошие.

Сотрудники столовой все в масках, перчатках. Халаты чистые. В зале постоянно находится работник кухни, который следит за порядком, помогает младшим детям убрать со стола, организует замену блюда по показаниям ребёнка и классного руководителя.

На перемене дети организованно, вместе с классными руководителями, вошли в столовую. За каждым закреплено своё место. За столом не более 5

человек.

Выпуск готовой продукции и качество завозимых продуктов питания контролируется заведующей столовой и медицинским работником школы, проводится бракераж готовой продукции;

1. Продуктов с просроченным сроком реализации не выявлено;
2. В школьной столовой ведутся все журналы, установленные санитарными нормами и правилами;
3. Меню для детей доступно, на раздаче видны все блюда. Имеются контрольные порции.
4. На момент проверки, в обеденном зале чисто

Столы заранее накрываются работниками столовой. Посадочные места и посуда в достаточном количестве. Столовые приборы чистые. Салфетницы заполнены.

В результате контроля за организацией и качеством питания, сделаны следующие выводы и рекомендации по проверке:

- Все требования к организации питания выполняются.

Председатель комиссии Балаева М Т

Члены комиссии:

Мед. сестра школьного мед.пункта: Черджиева Л И

Представитель классных руководителей: Кусова И Н

Представитель родительского комитета: Келехсаева Н А

С актом ознакомлена зав.производством: Касаева В Ю.