

Акт №2

проверки пищеблока МБОУ «Вышинская ООШ»

Комиссия в составе:

Председатель комиссии: Алимова Н.И. – организатор горячего питания в школе;

Члены комиссии: Надейкина Г.В.(родитель)- заместитель директора по УВР;

Лазарева Т.В. – председатель профкома школы;

Меерис О.В.- родитель.

Цель проверки: Качество организации питания в школе.

Место и дата проведения: МБОУ «Вышинская ООШ», 11.10.2022 года.

В школе общее количество учащихся составляет 30 детей, из них: количество детей, организованно питающихся составляет 30 человек или 100% от общего числа учащихся. Учащиеся 1-4 классов (7 человек) получают бесплатное горячее питание, 6 человек по школе получают льготное питание, как дети из малообеспеченных семей: 2 человека (учащиеся 1-4 классов) и 4 человека (учащиеся 5-9 классов) получают обед как дети из малообеспеченных семей, 19 уч-ся получают полный обед за счёт средств родителей.

Качество продуктов, находящихся на пищеблоке, соответствует установленным требованиям. Ассортимент продуктов питания и продукции достаточно разнообразен, качество блюд соответствует нормам, что подтверждают члены комиссии родительского контроля. Выпуск готовой продукции и качество завозимых продуктов питания контролируется ответственным за организацию питания в школе – Алимовой Н.И., проводится бракераж готовой продукции.

Продуктов с просроченным сроком реализации не выявлено.

В школьной столовой ведутся все журналы, установленные санитарными нормами и правилами.

Пищеблок обеспечен необходимыми дезинфекционными средствами. Оборудование столовой находится в рабочем состоянии. В школе имеется необходимое технологическое оборудование, которым столовая укомплектована (плита электрическая, морозильная камера, холодильник, вытяжка, комплект столовой мебели на 40 посадочных мест, посуда (промаркирована), повар укомплектован спецодеждой, имеются моющие и дезинфицирующие средства.)

У входа в столовую стоят дежурные учителя и обращают внимание на то, что перед едой нужно мыть руки. Руки вытирают одноразовыми бумажными полотенцами. В обеденном зале для каждого класса накрываются отдельные столы, посадочных мест детям хватает.

Список дежурных педагогов по столовой вывешен, меню с указанием порции, цены, калорийности на день посещения было вывешено.

Эстетичность накрытия: на столах располагаются салфетки в салфетницах, столы чисто вытерты, используются специальные принадлежности для мытья столов, столовые приборы лежат в удобных емкостях, чистота их не вызывает сомнений, тарелки чистые, без сколов.

В столовой поддерживается чистота и порядок, санитарное состояние пищеблока соответствует нормам СанПиНа. Ведется вся необходимая документация.

Вывод:

Комиссия при посещении пищеблока нарушений не выявила.

Рекомендации:

- 1.Отметить удовлетворительное качество организации питания в школе
- 2.Продолжить работу по улучшению качества питания обучающихся, разнообразить ассортимент блюд.

Алимова Н.И. – *Алимова*

Лазарева Т.В. – *Лазарева*

Надейкина Г.В. - *Надейкина*

Меерис О.В. - *Меерис*