

АКТ
о проведении контроля за организацией горячего питания обучающихся
МБОУ СОШ №1 Невьянского ГО
от 18 октября 2023г.

Комиссия в составе:

- Л.В. Каюмова – директор школы
- Л.А. Воробьева – член родительского комитета школы (председатель комиссии)
- М.К. Маслакова – член родительского комитета школы
- А.Ф. Печеницына – член Совета обучающихся
- И.Н. Казанцева – медицинский работник
- М.Ю. Уткова – документовед
- С.В. Гришина - буфетчица

18 октября 2023 года в 9-00 ч проведен плановый рейд по проверке работы школьной столовой МБОУ СОШ №1 Невьянского ГО с целью проведения общественной оценки качества горячего питания обучающихся школы.

МБОУ СОШ №1 заключен контракт с МП «Столовая № 6 Невьянского ГО» на оказание услуг по организации горячего питания обучающихся. Срок действия контракта до 31.12.2023г.

В ходе проверки установлено:

1. У входа в школьную столовую функционирует санитарно-гигиеническая зона для мытья и обработки рук: три раковины с водой и дозаторами с жидким мылом, бесконтактный дозатор с дезинфицирующим средством и держатели с бумажными полотенцами. Питьевая вода находится в фонтане, оснащенный фильтром для воды.
2. Сервировка столов и раздача горячих блюд осуществляются до прихода обучающихся.
3. Санитарное состояние обеденного зала и пищеблока соответствует требованиям и нормам СанПин 2.3./2.4.2.3590-20 и СанПин 1.2.3685-21.
4. В столовой два обеденных зала. Для каждого класса накрывают отдельные столы, количество посадочных мест 100, что соответствует норме. Столовые приборы чистые, тарелки и стаканы без сколов.
5. Ежедневный учет учащихся, получающих питание, ведет документовед М.Ю. Уткова, назначенная приказом директора школы.
6. Изучено школьное меню на 18 октября 2023г. Меню подписано заведующей столовой №6 и утверждено директором школы. На сайте школы меню находится в разделе «Горячее питание» и ежедневно обновляется. За 10 дней школьное меню ни разу не повторяется. Оно составлено в соответствии с требованиями санитарно-эпидемиологических правил и норм СанПиН 2.3/2.4.3590-20.
7. Контрольная порция соответствует выданным порциям обучающимся. Состав блюд соблюдается.
8. Температурный режим блюд соблюдается. Были произведены измерения первого блюда (каша) 76С и напитка (чай) 48С. Показатели соответствуют нормам. Также были взяты пробы школьного обеда, осуществлена оценка вкусовых качеств.
9. Проверен бракеражный журнал, журнал учета состояния здоровья работников пищеблока, журнал температурного режима подаваемых блюд, режим питания обучающихся, проведена оценка условий хранения продуктов.
10. Осуществлена оценка обеспеченности сотрудников пищеблока средствами индивидуальной защиты. Все обеспечены спецодеждой, головными уборами, масками и перчатками. Правила ношения соблюдены.

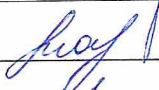
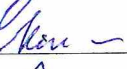
11. Количество пищевых отходов составляет 30% от общего объема блюд, что говорит о имеющихся проблемах школьного питания.

Выводы комиссии: замечаний нет.

Рекомендации: представителям родительской общественности и Совета обучающихся предложено проводить контрольные мероприятия не реже 1 раза в месяц, для более тщательного наблюдения за организацией горячего питания и соблюдением норм подачи блюд, соответствия меню, порядка в помещении столовой и оценки количества пищевых отходов.

Председатель комиссии:  Л.А. Воробьева

Члены комиссии:

	Л.В. Каюмова
	М.К. Маслакова
	И.Н. Казанцева
	А.Ф. Печеницына
	С.В. Гришина
	М.Ю. Уткова