

Акт № 1

по итогам проверки организации питания обучающихся КГУ «Мергенская основная школа» КГУ «Отдел образования акимата района Шал акына» КГУ «Управление образования акимата Северо-Казахстанской области»

Дата посещения: 30.09.2022г

Цель проверки: организация питания учащихся; наличие документов по организации питания и правильность их оформления; анализ меню; работа школьной столовой, санитарное состояние.

В ходе проверки проведена следующая работа: Изучена документация по организации питания в школе: приказ по школе об организации питания школьников, приказ о создании бракеражной комиссии по проверке организации и качества питания учащихся (график работы данной комиссии, наличие актов, протокола).

4-х недельное меню

Табель учета посещаемости детей

Проверкой установлено:

Организация питания обучающихся в школе осуществляется в соответствии с требованиями СанПиН приказа директора школы «Об организации питания обучающихся в 2022-2023 учебном году», Положения об организации питания обучающихся КГУ «Мергенская основная школа» Ответственным за организацию питания школьников является Мусина М.Н.

Общая численность учащихся на момент проверки в школе 68 человек, горячим питанием охвачено (100%).

С целью совершенствования системы организации школьного питания обучающихся создана комиссия по организации качества питания учащихся («О назначении ответственных лиц за организацию питания обучающихся школы в 2021-2022 учебном году»). Комиссия по проверке организации и качества питания учащихся ежемесячно осуществляет рейды согласно плану работы, утвержденным директором школы с последующим составлением акта. Наличие актов по итогам посещения школьной столовой позволяют ознакомиться с выводами и решениями комиссии.

Вопросы организации питания обучающихся рассматриваются на совещаниях при директоре, на заседаниях педагогического совета, на родительских собраниях.

В обеденном зале, на сайте школы и соц.сетях публикуется ежедневное меню, утвержденное директором с указанием наименования блюд, выхода продуктов. Суточные пробы берутся и хранятся в холодильнике в течение двух суток. Выдача готовых блюд осуществляется после снятия пробы, результат фиксируется в «Журнале бракеража готовой продукции».

Отпуск учащимся питания в столовой осуществляется по классам в соответствии с графиком приема пищи, утвержденным директором школы.

Анализ меню – позволяет сделать вывод, что дети в достаточном количестве получают мясо, овощи, различные каши, в том числе приготовленные на молоке и т.д. Осуществляется витаминизация третьих блюд. В рационе присутствуют соки и свежие фрукты.

Столовая посуда обрабатывается в соответствии с нормами СанПин. Обеденный зал эстетично оформлен, обеспечен достаточным количеством посадочных мест.

Материально-техническая база пищеблока недостаточно укомплектована (электрические плиты находятся в не рабочем состоянии). Хранение продуктов осуществляется в соответствии с санитарными нормами. Технологическое оборудование и уборочный инвентарь промаркирован.

Заведены журналы и заполняются регулярно:

«Журнал здоровья».

«Журнал органолептической оценки качества блюд и кулинарных изделий».

«Журнал результатов осмотра работников пищеблока».

Меню, утверждённое руководителем на 2022-2023 г.- имеется

«Ведомость контроля за выполнением норм пищевой продукции за 2022г -2023г.».

Бракеражный журнал контроля за качеством поступающей продукции

Ведомость контроля за рационом питания.

Сертификаты качества - имеются.

Выводы:

Питание обучающихся КГУ «Мергенская основная школа» осуществляется в соответствии с нормативными требованиями. Администрацией школы организован административно-общественный контроль за организацией питания, качеством приготовления пищи, закладкой продуктов, выхода готовой продукции, за соблюдением санитарно-гигиенических норм приготовления блюд, за посещаемостью учащимися столовой в соответствии с установленным графиком питания, организовано дежурство учителей по столовой.

Рекомендации:

1. С целью улучшения качества горячего питания обучающихся постоянно осуществлять мониторинг удовлетворенности качеством школьного питания.
2. Ежедневно следить за санитарным состоянием столовой, кухонной посуды и спец.инвентаря.

Члены бракеражной комиссии:

Председатель:

Медработник:

Зам по ВР:

Соц.педагог

Член ПС

Член ПС

Лопух В.П.
Иманбаева Б.С.
Мусина М.Н.
Бригазина А.Н.
Мукушева А.
Симанбаева Д.Т.

Лопух В.П.

Иманбаева Б.С.

Мусина М.Н.

Бригазина А.Н.

Мукушева А.

Симанбаева Д.Т.