

Акт №3
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: 23.11.2022г.

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: качества питания учащихся (график работы данной комиссии, 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 зам по ВР Мусина М.Н.

Общая численность учащихся на момент проверки в школе 61 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 2022-2023 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.

Питание осуществляется на основании примерного десятидневного меню, утвержденного директором школы. Производство готовых блюд планируется в соответствии с технологическими картами.

В обеденном зале вывешено ежедневное меню, утверждённое директором с указанием наименования блюд, выхода продуктов. Суточные пробы берутся и хранятся в холодильнике. Выдача готовых блюд осуществляется после снятия пробы, результат фиксируется в «Журнале бракеража готовой кулинарной продукции».

Отпуск учащимся питания (завтрак и обед) в столовой осуществляется по классам в соответствии с графиком приема пищи, утвержденным директором школы. В режиме учебного дня для приема пищи предусмотрены две перемены по 15 минут.

Анализ накопительных ведомостей и меню – требований 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.

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

Материально-техническая база пищеблока находится в удовлетворительном состоянии. Хранение продуктов осуществляется в соответствии с санитарными нормами. Технологическое оборудование и уборочный инвентарь промаркирован. Журналы заполняются регулярно.

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 специнвентаря.

Члены бракиражной комиссии:

Председатель: Лопух В.П.

Зам по ВР: Мусина М.Н.

Соц.педагог:

Медработник:

Член ПС:

Бригазина А.Н.

Иманбаева Б.С.

Мукушева А.