

МУНИЦИПАЛЬНОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
«ШКОЛА-ГИМНАЗИЯ №1» ГОРОДСКОГО ОКРУГА СУДАК
298000, Республика Крым, г.Судак, ул.Маяковского,2
e-mail: sudak_school1@mail.ru, тел. (36566) 3-11-69

АКТ

проверки организации услуги по питанию обучающихся общеобразовательного учреждения

21.02.2023г.

г. Судак

В соответствии с приказом МБОУ «Школа-гимназия № 1» городского округа Судак от 09.01.2023г. № 1 комиссией по осуществлению родительского контроля за организацией горячего питания обучающихся в МБОУ «Школа-гимназия № 1» городского округа Судак, в составе: Сапига Д.Ю.-заместитель директора по УВР, учитель биологии;

Меметова Г.И. - заместитель директора по УВР, учитель ОБЖ;
Лефтерова И.А. – учитель начальных классов;
Никифорова Е.А.- лаборант;
Паршикова Р.А. – родитель;
Макарцев М.В.- родитель

проведена внутренняя проверка организации горячего питания обучающихся в МБОУ «Школа-гимназия № 1» городского округа Судак .

1. Результаты проверки:

№ п/п	Объект (показатель) внутренней проверки	Состояние (наличие)	Примечание
Состояние санитарного, гигиенического и медицинского обеспечения			
1	Оснащение пищеблоков технологическим и иным оборудованием	В наличии	Требуется дополнительный комплект столовой посуды
2	Система канализации и водоснабжения	Исправна	
3	Система отопления	Исправна	
4	Система электроснабжения по соблюдению уровней освещенности	Исправна	
5	Первичные средства пожаротушения	В наличии	
6	Санитарное состояние и содержание помещений столовой	Удовлетворительное	
7	Организация горячего питания	Удовлетворительное	
8	Прохождение медицинского осмотра работниками пищеблока	Проверено	
9	Контроль качества и безопасности поступающих пищевых продуктов, сырья и полуфабрикатов	соответствует	
10	Контроль готовой продукции и кулинарных изделий, соответствие меню	соответствует	

на 21.02.2023г. было предложено полноценное меню, способствующее оздоровлению обучающихся.
Работниками столовой соблюдены требования санитарных правил по массе порций блюд их пищевой и энергетической ценности, суточной потребности в основных витаминах и микроэлементах. Производство готовых блюд осуществляется в соответствии с

технологическими картами, в которых отражена рецептура и технология приготовления блюд и кулинарных изделий.

Столовая обеспечена достаточным количеством столовой посуды и приборами, в целях соблюдения правил мытья и дезинфекции в соответствии с требованиями настоящих санитарных правил, а также местом для ее хранения около раздаточной линии. Однако, часть посуды нуждается в замене (имеются щербинки на тарелках и чашках).

Уборка обеденных залов проводится после каждого приема пищи. Обеденные столы моют горячей водой с добавлением дезинфицирующих средств, используя специально

выделенную ветошь и промаркированную тару для чистой и использованной ветоши.

Моющие и дезинфицирующие средства хранят в таре изготовителя в специально отведенных местах, недоступных для учащихся, отдельно от пищевых продуктов.

В обеденном зале на видном месте меню, утвержденное ИП Шмаковой Н.В., согласованное директором общеобразовательного учреждения, в котором указываются сведения об объемах блюд и названия кулинарных изделий.

Не допускается присутствие учащихся в производственных помещениях столовой. Не привлекаются учащиеся к работам, связанным с приготовлением пищи, чистке овощей, раздаче готовой пищи, резке хлеба, мытью посуды, уборке помещений.

Для мытья рук установлены умывальные раковины, однако их количество не соответствует санитарным нормам. Нет сушилок для рук, но есть бумажные полотенца.

Персонал обеспечен специальной санитарной одеждой (халат или куртка, головной убор, легкая нескользкая рабочая обувь). К работе допускаются лица, имеющие соответствующую профессиональную квалификацию, прошедшие предварительный, при поступлении на работу, и периодические медицинские осмотры в установленном порядке, профессиональную гигиеническую подготовку и аттестацию.

Медицинский работник следит за организацией питания в общеобразовательном учреждении, в том числе за качеством поступающих продуктов, правильностью закладки продуктов и приготовлением готовой пищи.

С целью контроля по соблюдению технологического процесса отбирается суточная проба от каждой партии приготовленных блюд.

Отбор суточной пробы осуществляет медсестра Нафиева З.Р. в соответствии с рекомендациями по отбору проб. Осуществляется контроль по правильности отбора и условиям хранения суточных проб.

Запрещенные продукты в питании детей не употребляются.

При проведении питания детей обязательным является присутствие классного руководителя и дежурного учителя.

Однако при проверке были обнаружены и недостатки:

- ослаблен контроль со стороны дежурных учителей (обучающиеся часто выносят буфетную продукцию за пределы школьной столовой).

Рекомендации:

1. Считать работу по организации питания удовлетворительной.

2. Ремонт вытяжки.

3. Классным руководителям 5-11 классов не допускать вынос буфетной продукции за пределы столовой.

4. Дежурному учителю следить обеспечить строгий контроль при организации питания: (явка классных руководителей во время приема пищи, вверенного ему класса, поведение детей во время приема пищи, соблюдение обучающимися правил личной гигиены)

Комиссия:

Сапига Д.Ю.

Меметова Г.И.

Лефтерова И.А.

С актом комиссии ознакомлены:

Никифорова Е.А.

Паршикова Р.А.

Макарцев М.В.

Шмакова Н.В.

Джаббарова С.У.