

АКТ
проверки организации питания
обучающихся 1-4 классов МБОУ «СОШ №9»

Цель проверки: 1. Организация питания учащихся.
2. Работа школьной столовой, санитарное состояние.
3. Анализ меню.

Дата проверки: 11.03.2022г.

Состав комиссии: Умаханова И.Г.– заместитель директора по УВР, Бадрудинова Е.В. – зам.директора по ВР и Нестерова Е.А., Мирзамагомедова Г.Т., Вагабова З.А. – члены родительского комитета.

Комиссия в вышеуказанном составе провела проверку организации и качества школьного питания и установила: выдача готовых блюд осуществляется после снятия пробы, результат был зафиксирован в «Журнале бракеража готовой продукции». Проба хранится в холодильнике .

График питания классов вывешен на стенде и выполняется работниками пищеблока.

11.03.2022 года была проведена проверка качества питания и санитарное состояние школьной столовой. На момент проверки (в 13часов 20 минут) комплексный обед был готов. Меню вывешено на стенде.

Обед был приготовлен в соответствии с меню.

На обед предлагалось: суп гороховый, гуляш с курицей, каша гречневая рассыпчатая, салат из морковки с растительным маслом, компот из сухофруктов, хлеб зерновой пшеничный и хлеб ржано-пшеничный , яблоки.

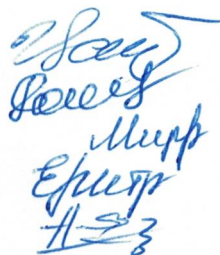
Жалоб со стороны родителей на школьное питание нет.

Санитарное состояние столовой удовлетворительное, в помещении чисто. Обеденные столы и пол моются с соблюдением санитарных норм после каждого приема пищи.

Общее санитарное состояние столовой и пищеблока удовлетворительное. Все работники столовой имеют допуск к работе в столовой. Запись медсестрой ведется в журнале здоровья.

Замечания к организации питания не имеются.

Члены комиссии:



Умаханова И.Г.
Бадрудинова Е.В.
Мирзамагомедова Г.Т.
Нестерова Е.А.
Вагабова З.А.

АКТ №8

проверки организации питания обучающихся 1-4 классов МБОУ «СОШ №9»
родительской общественностью от 14 апреля 2022г.

Комиссия в составе: Умахановой И.Г.– заместителя директора по УВР, Мирзамагомедовой Г.Т., Вагабовой З.А. Нестеровой Е.А.– членами родительского комитета составили настоящий акт в том, что 14.04.22г. в 9ч. была проведена проверка пищеблока по организации горячего питания для учащихся 1-4 классов и санитарного состояния столовой.

В ходе проверки выявлено: завтрак до 9ч. был приготовлен и контрольная порция находилась на отведенном месте. Пробы были взяты и помещены в специально отведенный для проб холодильник.

Еда была приготовлена вкусно. Комиссия отметила, что завтрак соответствует возрастной потребности детей.

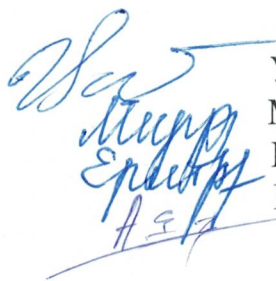
Для каждого класса в обеденном зале накрываются отдельные столы, посадочных мест для детей хватает. Все классные руководители сопровождают своих учащихся.

Санитарное состояние столовой удовлетворительное, в помещении чисто. Обеденные столы и пол моются с соблюдением санитарных норм после каждого приема пищи.

Жалоб со стороны родителей на школьное питание нет.

Замечания к организации питания не имеются.

Члены комиссии:



Умаханова И.Г.
Мирзамагомедова Г.Т.
Нестерова Е.А.
Вагабова З.А.



**РЕСПУБЛИКА ДАГЕСТАН
УПРАВЛЕНИЕ ОБРАЗОВАНИЕМ
АДМИНИСТРАЦИИ ГО «ГОРОД КАСПИЙСК»
МУНИЦИПАЛЬНОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
«СРЕДНЯЯ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ШКОЛА №9
г. Каспийска имени Героев России - пограничников»**

368300, г. Каспийск, ул. Буйнакского, 100А, тел.: 8 (87246) 5-30-81 ИНН 0545021760 КПП 055401001

Справка

по организации горячего питания учащихся 1–4 классах
в МБОУ «СОШ №9» г. Каспийск

от 11.03.2022 г.

Организация питания обучающихся в школе осуществляется в соответствии с требованиями СанПиН 2.4.2.2821-10,

Пищеблок школы расположен на 1 этаже школьного здания. В школе обучаются 822 учащихся 1-4 классов, из них 811 охвачены горячим питанием -11 обуч.на д\о. В школьной столовой имеется 252 посадочных мест для приема пищи.

Питание осуществляется на основании примерного десятидневного меню, утвержденного директором школы.

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

Дети принимают пищу в соответствии с графиком кормления:

1. 09²⁰ – 09³⁰ – 1-е классы (1-ая смена)
2. 10¹⁵ – 10²⁵ – 2-е классы (1-ая смена)
3. 13²⁰ – 13³⁰ – 3-е классы (2-ая смена)
4. 14¹⁰ - 14²⁰ - 4-е классы(2-ая смена)

Все работники пищеблока проходят своевременный медицинский осмотр. В пищеблоке школы в соответствии с приказом директора школы от назначен ответственный по организации питания – Умаханова И.Г. , зам. директора по УВР . Создана бракеражная комиссия и родительский контроль.

Для контроля качества готовой пищи в школе сформирована бракеражная комиссия в составе:

Члены комиссии:

Умаханова И.Г. (зам. по УВР нач. школа)

Бахмудова З.К -мед.работник

Мирзамагомедова Г.Т. -представитель родительской общественности.

Данная комиссия ежедневно проверяет вкусовые качества готовой пищи до приема детьми и делает соответствующие записи в бракеражном журнале. Бракеражной комиссией составляются акты проверки качества питания.

Медицинский работник школы (медсестра) — контролирует пищеблок и регулярно ведет «Журнал здоровья» .

Горячее питание учащихся начальных классов осуществляется аутсорсингом (ООО «Горизонт»).

Все необходимое оборудование для организации питания в пищеблоке имеется.

В целях осуществления контроля родителями(законными представителями) за организацией горячего питания обучающихся, контроля качества приготовленных блюд в соответствии с утвержденным меню на пищеблоке МБОУ «СОШ№9» утвержден состав комиссии по осуществлению родительского контроля за питанием учащихся в следующем составе: Мирзамагомедовой Г.М.,Ибрамхалиловой М.Ш., Вагабовой З.А., Нестеровой Е.А.

В контроле качества питания активное участие принимает родительская общественность школы. Они имеют полный доступ к контролю качества питания. Ежемесячно проверяют качество приготовления блюд и санитарное состояние столовой.

С учащимися 1-4 классов, учителя регулярно проводят тематические беседы, классные часы по привитию у детей культуры поведения при приеме пищи и правил поведения в пищеблоке.

Выводы и предложения:

1. Питание обучающихся МБОУ средней общеобразовательной школы осуществляется в соответствии с нормативными требованиями. Администрацией школы организован административно-общественный контроль за организацией питания, качеством приготовления пищи, за соблюдением санитарно-гигиенических норм приготовления блюд, за посещаемостью учащимися столовой в соответствии с установленным графиком питания.
2. С целью улучшения качества горячего питания обучающихся постоянно осуществлять мониторинг удовлетворенности качеством школьного питания.
3. Ежедневно следить за санитарным состоянием столовой, кухонной посуды

Заместитель директора по УВР



Умаханова И.Г.

Протокол
заседания общешкольного родительского собрания
от 14.04.2022 г.

Тема: « Организация горячего питания в МБОУ «СОШ №9» в 2021-2022 учебном году».

Присутствовали: Врио директора-Ильясова Б.А, зам.директора по УВР-Умаханова И.Г., медицинская сестра - Бахмудова З.К., повар- Османова Н.Э.

Повестка:

1. Нормативно-правовая база по организации питания в образовательных организациях.
2. Организация питания (способ и условия организации питания).
3. Контроль за организацией питания в МБОУ «СОШ №9».

Слушали и.о.директора школы Ильясову Б.А.: она рассказала о необходимости проведения данного мероприятия. Представила родительской общественности специалистов, непосредственно отвечающих за организацию горячего питания в МБОУ «СОШ №9»: Османову Н.Э.. – повар , Бахмудову З.К. - медицинскую сестру, Умаханову И.Г. – заместителя директора по УВР.

Слушали Ильясову Б.А. – она познакомила с нормативно-правовой базой по организации питания обучающихся в образовательных организациях. Особое внимание обратила на требования, которые должны соблюдаться при организации питания обучающихся и воспитанников.

Также представила информация о количестве питающихся в 1-4 класса учащихся начальной школы.

Слушали Османову Н.Э. – она сообщила, что при организации питания обучающихся и воспитанников образовательных учреждений соблюдаются требования, установленные нормативными документами. Подчеркнула, что в рацион питания включаются все группы продуктов, в том числе:мясо и мясопродукты; рыба и рыбопродукты; молоко и молочные продукты; овощи и т. д.

Обучающиеся обеспечены всеми пищевыми веществами, необходимыми для нормального роста и развития, обеспечения эффективного обучения и адекватного иммунного ответа с учетом физиологических норм потребностей в пищевых веществах и энергии, рекомендуемых среднесуточных рационов (наборов) питания.

Слушали Бахмудову З.К. – она рассказала как осуществляется постоянный контроль за состоянием пищеблока и качеством питания в школе. Ассортимент и качество горячего питания постоянно контролировался бракеражной комиссией, с привлечением родительской общественности. Столовая обеспечена санитарно-гигиенической безопасностью питания: мытье рук с мылом теплой водой,. Санитарные требования к состоянию пищеблока соблюдаются. Продукты питания хранятся отдельно (мясо, рыба, молочные продукты и т. д.). Осуществляется ежедневный осмотр сотрудников столовой, с фиксацией в журнале Здоровья.

Энергетическая ценность рационов рассчитывается по меню и соответствует энергозатратам детей.

Рассказала об отборе и хранении суточных проб готовых блюд.

Огромное внимание уделяется укреплению и пополнению материально-технической базе столовых в соответствии с нормами и требованиями СанПиН 2.4.5.24.09-08.

На все вопросы родители получили квалифицированные ответы.

Решение:

1. Информацию работы школы по организации горячего питания принять к сведению.
2. Провести анкетирование среди родителей по вопросу установки торгового автомата буфетной продукции в школе.
3. В мае провести анкетирование «Удовлетворенность горячим питанием»

Председатель родительского собрания



Умаханова И.Г.

Секретарь родительского собрания



Мирзамагомедова Г.Т.