

АКТ

проверки организации питания обучающихся в 2022-23

уч.году

Цель проверки:

1. Организация питания учащихся
2. Работа школьной столовой, санитарное состояние
3. Анализ меню, мнение учащихся о меню

Дата проверки: 14 марта 2023 года

Комиссия по питанию:

Галачиева Л.К., ответст. за питание
родитель 5В кл. – Бицоева С.Н.
родитель 3В кл. – Дзгоева Е.В.
родитель 4Б кл. – Сикоева Н.Г.
родитель 3А кл. – Пухаева И.С.
родитель - Гулуева Ф.М.

Комиссией было установлено:

Все обучающиеся 1 -4 классов питаются организованно во время перемен после второго, третьего и четвертого уроков. Обучающиеся 6-8 классов питаются после 5 и 6 уроков

Обучающиеся начальной школы питаются организованно со 100% охватом. Учёт обедов, льготной категории обучающихся 5-11 -х классов (малообеспеченных, многодетные и т.д.) детей, осуществляется ответственным за питание (Галачиевой Л.К.). Охват питанием льготной категории детей составляет 8% от общего числа обучающихся, бесплатным горячим питанием 100% обучающихся начальной школы. При контрольном взвешивании приготовленных блюд (капуста тушеная, биточки из индейки), члены комиссии отметили, что порции соответствуют возрастной потребности, дети питаются с удовольствием, правильно пользуются столовыми приборами.

По проведенному опросу среди учащихся, еда им нравится.

Организацию питания осуществляет КШП. Санитарное состояние столовой удовлетворительное: поверхности столов, стульев, пола обрабатываются дезинфицирующими средствами (0,6% раствор жавильона) после каждого приема пищи. В обеденном зале столовой вывешивается ежедневное меню с указанием наименований блюд. Анализ меню за месяц позволяет сделать вывод: в меню присутствуют овощи, фрукты (яблоки, мандарины), кисломолочные продукты. В меню включаются салаты из свежих овощей (свёкла, морковь, капуста). Хранение продуктов осуществляется в соответствии с санитарными нормами. Суточная проба хранится в холодильнике на каждое блюдо. Санитарное состояние столовой — хорошее. Технологическое оборудование в рабочем состоянии. Персонал столовой обеспечен формой.

Имеется соответствующая документация пищеблока: журнал бракеража готовой продукции; журнал бракеража скоропортящейся продукции; журнал осмотра на наличие гнойничковых заболеваний работников пищеблока; санитарный журнал; перспективное меню, ежедневное меню, технологические карты; сборник технологических нормативов, сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания; журнал витаминизации третьих блюд; медицинские книжки работников пищеблока; инструкции по технике безопасности по всем видам работ; журнал термометрии холодильного оборудования. Вся необходимая документация имеется.

Выводы: 1. Работу школьной столовой считать положительной.

Предложения:

1. Систематически проводить анкетирование школьников и родителей по вопросам организации и качества питания.
2. Классным руководителям продолжить работу по пропаганде здорового питания среди учащихся и родителей

Галачиева Л.К., ответст. за питание
родитель 5В кл. – Бицоева С.Н.
родитель 3В кл. – Дзгоева Е.В.
родитель 4Б кл. – Сикоева Н.Г.
родитель 3А кл. – Пухаева И.С.
родитель - Гулуева Ф.М.

Биц
Дзгоева
Сикоева
Пу
Гулуева