АКТ
по результатам проверки организации питания учащихся

в МБОУ «Лицей №3»

24.12.2021г**.**

Основание для проведения проверки: приказ " О проверке организации горячего питания учащихся 1-11 классов № 414-ОД, от 23.12.2021г.

Цель проверки: соблюдение требований санитарно-эпидемиологических норм от 27.10.2020 года № 32 «Об утверждении Санитарно-эпидемиологических правил СП 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения».

Объект проверки: санитарное состояние оборудования, обеденного зала, кухни, складских помещений столовой, хранение продуктов, владение правилами культуры питания.

Дата проверки: 24.12.2021 - 28.12.2021г.

Состав комиссии:
Председатель комиссии: Позняк Б.Н.-зам. директора по ВР
Члены комиссии:
Кутафина Л.Б.-председатель ПК,
Абдуева М.Г.-социальный педагог,
Петрук О.Ф.-учитель начальных классов,
Алексеева В.Г.- учитель технологии,
Доскалюк О.П. – председатель общешкольного родительского комитета,
Захарченко Н.А. – педагог-организатор

Проверка проведена по следующим вопросам:

1. Количество питающихся обучающихся, выборочная проверка документаций бесплатно питающихся детей.
2. Организация приема пищи обучающимися.
3. Контроль санитарного состояния обеденного зала, кухни, складских помещений столовой.
4. Хранение продукции (соблюдение температурного режима, условий, сроков хранения продуктов, соблюдение товарного соседства).
5. Наличие просроченных продуктов питания.
6. Соответствие рационов питания согласно утвержденному меню.
7. Наличие, использование, условий хранение моющих средств.
8. Анкетирование обучающихся и их родителей (законных представителей) по организации питания.

Результаты проверки установлено следующее:

На основании приказа " О проверке организации горячего питания учащихся 1-11 классов №441 -ОД, от 23.12.2021г. и в соответствии с нормативно-правовыми актами МБОУ «Лицей №3» осуществляет деятельность по организации питания обучающихся.

Списочный состав обучающихся в МБОУ «Лицей №3» составляет 1226 учеников.

Бесплатным питанием (завтраки) обеспечены все обучающиеся 1-4 классов в количестве 527 учащихся, присутствовало на дату проверки 24.12.2021г. 490 учащихся, что составляет 92,9% .

Дети, находящиеся на домашнем обучении обеспечены горячим питанием в соответствии с Федеральным законом от 16.10.2003 года №131-ФЗ «Об общих принципах организации местного самоуправления в Российской Федерации», п. 4 статьи 37 Федерального закона Российской Федерации от 29.12.2012 года № 273 «Об образовании в Российской Федерации», Федеральным законом от 24.07.1998 г. № 124-ФЗ «Об основных гарантиях прав ребенка в Российской Федерации», Постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 27.10.2020 года № 32 «Об утверждении Санитарно-эпидемиологических правил СП 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения», в целях обеспечения гарантии прав детей на получение горячего питания в МБОУ «Лицей №3» во исполнение Постановления главы местной администрации г.о. Прохладный КБР от 03.09.2020 г. № 813 «Об утверждении Порядка обеспечения питанием обучающихся и воспитанников дошкольных отделений муниципальных общеобразовательных организаций городского округа Прохладный КБР», приказа № 221-ОД от 31.08.2021 «Об организации горячего питания обучающихся 1-11 классов в 2021-2022 учебном году», на основании Положения «Об организации питания учащихся в МБОУ «Лицей №3».

В МБОУ «Лицей №3» - 15 обучающихся находятся на домашнем обучении.

Из них 12 человек обеспечиваются горячим питанием, 3 человека не питаются по заявлению родителей (законных представителей).

Питание осуществляется согласно Примерному двухнедельному меню горячих завтраков, обедов.

В лицее имеется утвержденный директором график приема пищи обучающихся. Классные руководители ежедневно предоставляют информацию о количестве питающихся детей в столовую.

По данным опроса обучающиеся удовлетворены вкусовыми качествами готовых блюд, меню, по которому организовано питание в школе, санитарным состоянием столовой. Проведена выборочная проверка документации, подтверждающей статус «малообеспеченная семья», все справки в наличии.

Пища принимается только в обеденном зале, сидя за столами и не выносится из столовой. Каждый класс сопровождается классным руководителем. В обеденном зале находится и следит за порядком дежурный учитель. Использованная посуда убирается учащимися на специальный стол для использованной посуды. Помещение столовой оснащено рецеркуляторами, бесконтактными устройствами для дезинфекции рук. Перед обеденным залом расположены 4 умывальника.

Ученики во время приема пищи стараются соблюдать правила культурного поведения:

- осторожно едят горячие блюда;
- используют по назначению столовые приборы;
- едят аккуратно.

Но не все правила этикета соблюдаются.

По результатам анкетирования родителей/законных представителей обучающихся 1-4 классов выявлено:

Информацию о школьном меню родители (законные представители) получают:

Стенды в образовательном учреждении – 72%
От ребенка -54%
От других родителей-37%
От педагогов -28%

89% учащихся нравится завтрак в школьной столовой. В 11 % входят дети, которым по тем или иным медицинским показаниям нельзя принимать пищу без контроля взрослых.

Вкусовыми качествами предлагаемых обедов удовлетворены 97% анкетируемых.

Горячий цех оборудован достаточным количеством оборудования, которое находится в исправном состоянии. Все столы промаркированы.

Посуда, инвентарь имеют соответствующую маркировку. Разделочные доски маркированы в соответствии с обрабатываемым на них продуктом.

Достаточное количество моечных ванн для соблюдения режима мытья посуды. Вид горячего водоснабжения на пищеблоке - накопительный водонагреватель. В помещении столовой находится в наличии: инструкции по мытью яиц, посуды, график генеральной уборки (один раз в неделю по пятницам). Правила санитарно-эпидемиологического режима соблюдаются.

Обеденный зал, посуда и подсобные помещения в порядке. Общее состояние – удовлетворительное.

Моющие средства хранятся в специальном шкафу, промаркированном и недоступном для посторонних лиц месте. Работники столовой обеспечены достаточным количеством моющих средств.

Хранение продуктов на складе: имеются приборы для измерения температуры и влажности воздуха. Сыпучие продукты, овощи хранятся на стеллажах. Сроки и условия хранения продуктов соблюдаются, обеспечен оптимальный температурный режим хранения продуктов питания.

Пищевые отходы хранят в емкостях с крышками в специально выделенном месте. Просроченных продуктов питания не выявлено.

На момент проверки имеется информационное меню, утвержденное директором лицея, в котором отражено наименование и выход блюд. Дневной рацион питания совпадает с блюдами в примерном десятидневном меню, утвержденном Роспотребнадзором.

Все журналы по пищеблоку, предусмотренные СанПин, ведутся регулярно, по утвержденной форме. В целях недопущения распространения новой короновирусной инфекции COVID-19, для надлежащего функционирования пищеблока сотрудники проходят ежедневную термометрию, соблюдают установленный масочный режим работы, чистоту в помещениях пищеблока, сохранность имущества, а также гигиенические нормы.

Рекомендации:

1. Классным руководителям вести просветительную работу среди учащихся по правилам поведения в столовой.
2. Разработать классные часы о здоровом образе жизни.

Председатель комиссии : Позняк Б.Н.–

Члены комиссии:

Абдуева М.Г. -

Кутафина Л.Б. -

Алексеева В.Г. -

Петрук О.Ф.-

Доскалюк О.П. - Доскалюк О.П.

Захарченко Н.А. -