

АКТ
по результатам проверки организации питания учащихся
в МБОУ «Лицей №3»

24.12.2019г.

Основание для проведения проверки: приказ " О проверке организации горячего питания учащихся 1-11 классов № 408/1-ОД, от 18.12.2019г.

Цель проверки: соблюдение требований СанПиН 2.4.5.2409-08, организация питания обучающихся.

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

Дата проверки: 20.12.2019 - 26.12.2019г.

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,
Юн Л.С. – председатель общешкольного родительского комитета,
Текерлек Н.А. – педагог-организатор

Проверка проведена по следующим вопросам:

1. Количество питающихся обучающихся, стоимость дневного рациона, выборочная проверка документов 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. Проверка документов, подтверждающих соответствие качества продукции
6. Наличие просроченных продуктов питания.
7. Соответствие рационов питания согласно утвержденному меню;
8. Наличие, использование, условий хранение моющих средств.
9. Ведение просветительской работы среди учащихся и родителей по вопросам рационального питания.
10. 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 №408/1 -ОД, от 18.12.2019г. и в соответствии с нормативно-правовыми актами МБОУ «Лицей №3» осуществляет деятельность по организации питания обучающихся.

Списочный состав обучающихся в МБОУ «Лицей №3» составляет 1153 учеников.

Бесплатным питанием (завтраки) обеспечены все обучающиеся 1-4 классов в количестве 500 детей, присутствовало на дату проверки 24.12.2019г. 472 ребенка, что составляет 95% и учащихся 5-11 классов. За счет родительской платы завтраками обеспечиваются учащиеся 5-11 классов - 94 человека. Из малообеспеченных семей в количестве 38 учащихся, присутствовали 37 человека, что составило 97%. Из 11 детей-инвалидов 1-11 классов на день проверки - 8 человек.

Обедают за счет родительской (законных представителей) платы учащиеся 1-4 классов 59 ребенка, 5-11 классов – 45. На день проверки получили обеды дети-инвалиды и дети с ослабленным здоровьем (1-11 кл) – 8 человек.

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. 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 – 62%
- От ребенка -28%
- От других родителей-2%
- От педагогов -8%

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 промаркованы. 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, промаркованном 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 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. Работники пищеблока соблюдают правила личной гигиены, обеспечены достаточным количеством санитарной

одежды, моющими средствами. В связи с увеличением численности питающихся приобретено дополнительное количество кухонного инвентаря.

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. - *Бознек*

Члены комиссии:

Абдуева М.Г. - *М.Г.*

Кутафина Л.Б. - *Л.Б.*

Алексеева В.Г. - *В.Г.*

Петрук О.Ф. - *О.Ф.*

Юн Л.С. - *Л.С.*

Текерлек Н.А. - *Н.А.*

