

Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение  
«Средняя школа №32»



**АКТ**  
**проведения комиссионной проверки по обеспечению безопасным и**  
**качественным питанием обучающихся МБОУ «СШ 32»**

от 09.10.2024

Во исполнение приказа от 09.10.2024 г. «Об усилении контроля за организацией и обеспечением безопасным питанием обучающихся» **комиссия в составе:**

Н.В.Кирпикова – методист, член комиссии;

Е.В. Мирашенкова – заместитель директора по АХР, член комиссии;

Т.Н. Недорубова – фельдшер школы, член комиссии;

А.Е.Пирогова, Л.Р.Сафина – представители родительской общественности 1 А класса, в присутствии Л.Н.Фадеевой – заведующим производством школьной столовой, 09.10.2024 провели комиссионную проверку по вопросу обеспечения обучающихся безопасным и качественным питанием в школьной столовой в соответствии со следующим планом-заданием:

<i>Направление внутреннего контроля</i>	<i>Вопросы внутреннего контроля</i>	<i>Методы</i>
1. Соблюдение санитарных норм и правил по предотвращению заболеваемости и возникновения случаев заболеваемости инфекционных заболеваний, обеспечения безопасным качественным питанием в школьной столовой. 2. Удельный вес несъеденной пищи.	1. Соблюдение санитарных норм и правил в школе. 2. Обеспечение безопасного качественного питания. 3. Контроль удельного веса несъеденной пищи	1. Собеседование. 2. Визуальный осмотр.

*Цель оперативной проверки:* обеспечение безопасным и качественным питанием обучающихся школы.

*Правовые основания проведения внеплановой оперативной проверки:*

- Федерального закона от 30.03.1999 №52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения»;
- приказа Департамента образования и науки ХМАО-Югры от 14.01.2010 №12 «Об исключении случаев бесконтрольной деятельности в части организации детского питания в образовательных учреждениях Ханты-Мансийского автономного округа-Югры;
- План работы МБОУ «СШ №32» на 2024-2025 учебный год.

*В ходе комиссионной проверки комиссией установлено:*

1. В школе проводится целенаправленная работа по созданию условий для предоставления школьникам полноценного и рационального питания. В обеденном зале размещен уголок, с утверждённым директором школы циклическим меню.

2. Блюда, предоставленные обучающимся, соответствуют блюдам в меню на стенде.

3. Состояние мебели в школьной столовой, качество посуды (кастрюли, тарелки, стаканы, ложки, вилки), имеется маркировка на разделочном инвентаре, оснащение

пищеблока технологическим и холодильным оборудованием соответствует требованиям санитарных норм.

4. Отбор суточных проб ведется в полном объеме, не допускается повторяемость одних и тех же блюд в один и тот же день или последующих два дня.

5. Со стороны лиц, ответственных за питание, осуществляется систематический контроль, о чём свидетельствуют их подписи в бракеражном журнале. В состав бракеражной комиссии входят представители администрации школы, медицинский работник. Бракеражный журнал заполняется по форме, бракераж готовых блюд осуществляется в полном составе, оценки за качество готовой продукции выставляются регулярно, объективно, в основном оценки хорошо, доброкачественно.

6. Удельный вес несъеденного завтрака равен 7,8 %.

7. Школьная столовая обеспечена необходимым инвентарем, дезинфицирующими и моющими средствами, специальной одеждой для работников пищеблока.

*По результатам проведения комиссионной проверки комиссия пришла к следующим выводам:*

1. Считать соблюдение санитарных норм и правил при организации питания, обеспечении обучающихся безопасным качественным питанием в школьной столовой (в том числе профилактика кишечных инфекций) на удовлетворительном уровне.

2. Н.В.Кирпиковой, методисту, продолжать обязательный утренний обход школьной столовой с целью проверки готовности цехов пищеблока, столовой к безопасному приему пищи обучающимися.

3. Л.Н.Фадеевой, заведующему производством школьной столовой, рекомендовать усилить контроль за соблюдением требований к условиям хранения пищевых продуктов; за весом еды, за своевременной и качественной уборкой, дезинфекцией технологического оборудования, инвентаря, посуды с применением дезинфицирующих средств.

4. Т.Н. Недорубовой, фельдшеру школы, рекомендовать усилить контроль за:

- поставкой качественных продуктов питания и организацией безопасного питания обучающихся;

- технологией приготовления блюд и обеспечением требований санитарного законодательства в части порядка приема мяса птицы и яйца диетического;

- соблюдением условий, сроков хранения, правил приготовления и употребления сырья, продуктов питания, скоропортящейся продукции;

- качеством проведения текущей и заключительной дезинфекции;

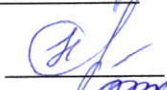
- соблюдением обучающимися правил личной гигиены.

Председатель комиссии:

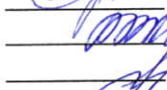


О.И. Сакунова

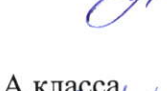
Члены комиссии:



Н.В.Кирпикова



Е.В. Мирашенкова



Т.Н.Недорубова

Представители родителей 1А класса



А.Е.Пирогова



Л.Р.Сафина