

Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение
«Средняя школа №32»



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

от 27.09.2023

Во исполнение приказа от 31.08.2023 г. «Об усилении контроля за организацией и обеспечением безопасным питанием обучающихся» комиссия в составе:

- А.А. Низамова – заместитель директора, член комиссии;
- Е.В. Мирашенкова – заместитель директора по АХР, член комиссии;
- К.А. Алексеева – фельдшер школы, член комиссии;

Представители родительского комитета 1б класса А.Г. Макеева, К.А. Околелова, в присутствии А.В. Розинкиной – заведующего производством школьной столовой, 27.09.2023 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. 3. Наличие насекомых.	1. Соблюдение санитарных норм и правил в школе. 2. Обеспечение безопасного качественного питания. 3. Контроль удельного веса несъеденной пищи	Собеседование. 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 2023-2024 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 4 %.

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

8. Насекомых в столовой не обнаружено.

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. А.А. Низамовой, заместителю директора, продолжать обязательный утренний обход школьной столовой с целью проверки готовности цехов пищеблока, столовой к безопасному приему пищи обучающимися.

2. А.В. Розинкиной, 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.

3. К.А. Алексеевой, 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:

Члены комиссии:

О.И. Сакунова

А.А. Низамова

Е.В. Мирашенкова

К.А. Алексеева

Представители родителей 16 класса

А.Г. Макеева

К.А. Околелова