

Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение
«Средняя школа №32»



УТВЕРЖДАЮ

Директор

МБОУ «СШ № 32»

О.И.Сакунова

2025г.

АКТ

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

от 27.02.2025

Во исполнение приказа от 02.09.2024 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;

Соснина Анна Владимировна – представители родительской общественности 2 Б класса, в присутствии Л.Н.Фадеевой – заведующим производством школьной столовой, 27.02.2025 провели комиссионную проверку по вопросу обеспечения обучающихся безопасным и качественным питанием в школьной столовой в соответствии со следующим планом-заданием:

Направление внутреннего контроля	Вопросы внутреннего контроля	Методы
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.

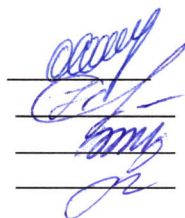
2. Н.В.Кирпиковой, методисту, продолжать обязательный утренний обход школьной столовой с целью проверки готовности цехов пищеблока, столовой к безопасному приему пищи обучающимися.

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:

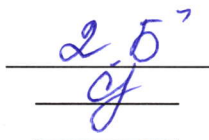
- поставкой качественных продуктов питания и организацией безопасного питания обучающихся;
- технологией приготовления блюд и обеспечением требований санитарного законодательства в части порядка приема мяса птицы и яйца диетического;
- соблюдением условий, сроков хранения, правил приготовления и употребления сырья, продуктов питания, скоропортящейся продукции;
- качеством проведения текущей и заключительной дезинфекции;
- соблюдением обучающимися правил личной гигиены.

Председатель комиссии:



О.И.Сакунова
Н.В.Кирпикова
Е.В. Мирашенкова
Т.Н.Недорубова

Представители родителей



класса

