

Муниципальное общеобразовательное учреждение
«Ряжская средняя школа №2»

Акт проверки

организации и эффективности системы питания от 26 октября 2020
года

В целях усиления контроля за организацией питания в МОУ «Ряжская СШ №2», комиссией в составе Сушенцевой О.В., школьной медсестры, Дудкиной Н.А., председателя общешкольного родительского комитета, Котовой У.Э. и Анисимовой А.А., членов родительского комитета была проведена проверка организации питания учащихся.

Целью проверки являлись:

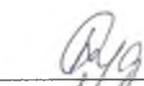
- Меню (выходы блюд)
- Общая оценка качества блюд
- Оценка работы персонала (внешний вид, вежливость и т.д.)
- Оценка санитарного состояния, оборудования, столового зала

В ходе проверки комиссия установила:

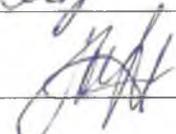
1. В меню на 26.09.2020г. был включен завтрак для учащихся 1-4 кл. состоящий из: фрукт (яблоко), масло сливочное (порциями), овощи свежие (огурцы), поджарка из говядины, макаронные изделия, чай с лимоном, хлеб пшеничный, хлеб ржаной витаминный.
В меню на 26.10.20 был включен завтрак для учащихся 5-11 классов состоящий из: масло сливочное (порциями), овощи свежие (огурцы), поджарка из говядины, макаронные изделия, чай с лимоном, хлеб пшеничный, хлеб ржаной витаминный.
2. Все блюда были свежеприготовленными, порции соответствовали стандарту, температура блюд комфортная. Блюда приготовлены с соблюдением технологий и стандартов.
3. Персонал работал слажено. На раздаче все систематизировано. Повара и рабочие столовой в масках, головных уборах и спецодежде.
4. Обеденный зал эстетично оформлен, обеспечен достаточным количеством посадочных мест. Столовый зал, мебель (столы, стулья) чистые.

Выводы по проверке

- классным руководителям продолжить работу по пропаганде здорового питания среди учащихся и родителей.
- В условиях пандемии классным руководителям 5-8 классов усилить контроль за соблюдением санитарных правил учащимися перед едой.


_____ Дудкина Н.А.


_____ Котова У.Э.


_____ Анисимова А.А.

**Муниципальное общеобразовательное учреждение
«Ряжская средняя школа №2»**

Акт проверки

**организации питания и эффективности системы питания от 25 сентября
2020 года**

В целях усиления контроля за организацией питания в МОУ «Ряжская СШ №2», комиссией в составе Вековищевой Н.П., директора школы, Танишиной О.В., заместителя директора по ВР, Сушенцевой О.В., школьной медсестры, Дудкиной Н.А., председателя общешкольного родительского комитета, Елизаровой Т.С., члена родительского комитета была проведена проверка организации питания учащихся.

Целью проверки являлись:

- охват питания детей, в том числе количество детей, питающихся бесплатно;
- стоимость питания: за счет средств родительской платы;
- ассортимент предлагаемой продукции в школьной столовой;
- условия хранения продуктов питания, качество имеющихся в наличии продуктов, соблюдение сроков их реализации;
- обеспечение столовой дезинфекционными средствами.

В ходе проверки комиссия установила:

1. Общее количество учащихся в школе составляет 802 человек, из них:
 - количество детей, организованно питающихся составляет 802 человек;
 - количество детей, получающих льготное питание составляет 144 человек;

2. Родительская плата за питание (обеда - 70 рублей) вносится по квитанции через отделения Сбербанка

3. На момент проверки качество продуктов, находящихся на пищеблоках и в складских помещениях, соответствует установленным требованиям. Ассортимент продуктов питания и продукции разнообразен, качество блюд соответствует нормам. Выпуск готовой продукции и качество завозимых продуктов питания контролируется ответственным за питание, проводится бракераж готовой продукции.
4. Продукция хранится в складских помещениях для хранения продуктов.
5. Продуктов с просроченным сроком реализации не выявлено.
6. Укомплектованность штатной численности школьной столовой – 100%.
7. В школе ведутся все журналы, установленные санитарными нормами и правилами.
8. Пищеблок обеспечен необходимыми дезинфекционными средствами.

Выводы по проверке

Питание обучающихся осуществляется в соответствии с нормативными требованиями. Администрацией школы организован административно-общественный контроль за организацией питания, качеством приготовления пищи, закладкой продуктов, выхода готовой продукции, за соблюдением санитарно-гигиенических норм приготовления блюд, за посещаемостью учащимися столовой в соответствии с установленным графиком питания, организовано дежурство учителей по столовой.

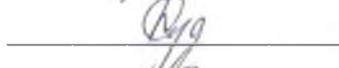
Рекомендации:

1. С целью улучшения качества горячего питания обучающихся постоянно осуществлять мониторинг удовлетворенности качеством школьного питания.
2. Ежедневно следить за санитарным состоянием столовой, кухонной посуды и специнвентаря.




_____ Вековищева Н.П.


_____ Танишина О.В.


_____ Дудкина Н.А.


_____ Елизарова Т.С.





