

АКТ
проверки организации питания учащихся в школьной столовой

от 12.04.2024 г.

Мною, ответственной за питание, Харламовой Л.П., 12.04.2024 г. была проверена работа школьной столовой.

В ходе проверки было установлено:

1. В школе обучается 120 учащихся, из них 3 ученика находятся на домашнем обучении. Питание школьников осуществляется на трех переменах: после второго, третьего и четвертого уроков. Общий процент охвата учащихся горячим питанием составляет 100%. При этом на питание учащихся 1-4 классов из бюджета выделяется 87 руб. в день, на питание учащихся 5-11 классов – 30 рублей, на питание детей с ОВЗ и инвалидов –150 руб. Один учащийся, обучающийся на дому, получают сухой паек на сумму 150 руб в день, двое учащихся получают денежную компенсацию. Кроме того, 8 учащихся 5-11 получают дополнительно горячее питание на сумму 50 рублей за счет средств родителей.

2. Имеется приказ по школе №106 от 01.09.2023 г. «Об организации школьного горячего питания». Лицом, ответственным за организацию питания, назначена Л.П. Харламова, заместитель директора по УВР.

3. Школьную столовую обслуживает ООО «Калужская продовольственная компания», с которым заключен договор. Продукты доставляются в школу еженедельно, по вторникам.

4. На видном месте в обеденном зале вывешено меню, в котором указывается наименование блюд, выход продуктов. Для организации горячего питания обучающихся разработано примерное двухнедельное меню. Оно согласовано с Управлением Роспотребнадзора по Калужской области в Людиновском, Жиздринском, Ульяновском, Хвастовичском, Думиничском районах и утверждено директором школы.

5. Столовая работает до 14.00 час. В обеденном зале уютно и чисто. Санитарное состояние хорошее, соответствует санитарным нормам. Повар Гольтикова Т.А. и кухонный работник Николаенкова И.М. прошли медицинский осмотр и санминимум, о чем имеется отметка в медицинской книжке. Работники пищеблока обеспечены спецодеждой и индивидуальными средствами защиты. На рабочем месте оба сотрудника находились в белых халатах, косынках и перчатках.

6. При осмотре посуды установлено, что она имеется в достаточном количестве. Сколов на тарелках, стаканах не обнаружено.

7. Документация в порядке. Ежедневно ведется бракеражный журнал. Имеется информационный стенд. Ежедневно ведется учет посещаемости учащихся ответственной за питание Харламовой Л.П.

8. Хранение продуктов осуществляется в соответствии с санитарными нормами. Технологическое оборудование, посуда и уборочный инвентарь промаркированы, все оборудование имеется в достаточном количестве.

9. Имеется запас моющих и дезинфицирующих средств, бумажных полотенец.

10. Для питья детей в столовой имеется холодная кипяченая вода.

11. Ежедневно проводится отбор проб. Бракераж хранятся в холодильнике.

12. На пищеблоке имеются инструкции по охране труда при выполнении работ.

ПРЕДЛОЖЕНИЯ и РЕКОМЕНДАЦИИ:

1. Повару Гольтиковой Т.А. требовать от поставщиков своевременного предоставления сертификатов соответствия на все виды продуктов питания.

Ответственная за питание:

Л.П. Харламова