

## **Акт № 2**

проверки организации горячего питания в столовой МБОУ Логовской СОШ

от 22.12.2025 г.

**Цель проверки:** организация и качество питания в школьной столовой

**Время проверки:** 19- 24 декабря 2025 года

Колесова Г.П., председатель комиссии

Ефимова Е..А., член комиссии

Чувашина В., обучающаяся 11 класса, член комиссии

**Метод проверки:** посещение школьного буфета - раздаточной во время приема пищи школьниками.

С целью выполнения Письма Комитета образования, науки и молодежной политики Волгоградской области от 12.08.2020 № 16 – 03- 06/3450»Организация горячего питания обучающихся общеобразовательных организаций Волгоградской области;

Федерального закона «О качестве и безопасности пищевых продуктов» №29 – ФЗ от 02.01.2000 г. с изменениями от 01.03.2020 г. № 47- ФЗ;

«Методических рекомендаций по организации питания для обучающихся образовательных организаций» МР2.4.0179 – 20; Методических рекомендаций 2.4.0180 -20 «Родительский контроль за организацией горячего питания детей в общеобразовательных организациях» утверждены Федеральной службой по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека» от 18.05.2020 г.) и в целях контроля организации и качества питания обучающихся в школе и в 2020 – 2021 учебном году

В школе осуществляется бесплатное горячее питание для обучающихся льготной категории (1-4 классов, 5- 11 классов – детей из малообеспеченных и многодетных семей) в количестве 221 человек, обучающихся, получающих горячее питание за родительскую плату – в количестве 31 человек. Утвержден директором школы график дежурства учителей в столовой, график питания учащихся, есть приказ о бракеражной комиссии.

Холодная и горячая вода используется при мытье столовой и кухонной посуды, оборудования, инвентаря, для санитарной обработки помещений, соблюдаются правила личной гигиены, что отвечает требованиям СанПиН.

Все установленное в производственных помещениях технологическое и холодильное оборудование находится в исправном состоянии.

Буфет - раздаточная обеспечен достаточным количеством столовой посуды и приборами из расчета не менее двух комплектов на одно посадочное место, а также шкафами для ее хранения.

В условиях распространения ОРВИ уборка обеденного зала проводится после каждого приема пищи обучающимися в соответствии с утвержденным графиком. Рабочие поверхности обрабатывают горячей водой с добавлением специальных дезинфицирующих средств. Используется специально выделенная ветошь и промаркированная тара для чистой и использованной ветоши. Моющие и дезинфицирующие средства хранят в специально отведенных местах, недоступных для учащихся, отдельно от пищевых продуктов.

Один раз в неделю проводится генеральная уборка всех помещений, оборудования и инвентаря с последующей дезинфекцией.

Пищевые отходы хранят в емкостях с крышками в специально выделенном месте. Емкости освобождают по мере их заполнения не менее 2/3 объема, промываются раствором моющих и дезинфицирующих средств.

Пищевые отходы не выносятся через раздаточные помещения пищеблока.

В едином меню соблюдены требования санитарных правил по массе порций блюд, их пищевой и энергетической ценности, суточной потребности в основных витаминах и микроэлементах. Производство готовых блюд осуществляется в соответствии с технологическими картами, в которых отражена рецептура и технология приготавливаемых блюд и кулинарных изделий.

Питание учащихся соответствует принципам щадящего питания, предусматривающее использование определенных способов приготовления блюд.

Ежедневно в обеденном зале вывешивают, утвержденное руководителем образовательного учреждения, меню, в котором указываются сведения об объемах блюд и названия кулинарных изделий.

Доставка пищевых продуктов осуществляется специализированным транспортом. Не допускается присутствие учащихся в помещениях буфета - раздаточной. Не привлекаются учащиеся к работам, связанным с раздачей готовой пищи, резке хлеба, мытью посуды, уборке помещений.

Мытье рук осуществляется горячей водой, сушка – с помощью электрополотенец. Персонал обеспечен специальной санитарной одеждой (халат или куртка, брюки, головной убор, легкая нескользкая рабочая обувь). Для предотвращения распространения инфекции используются маски и перчатки.

К работе допускаются лица, имеющие соответствующую профессиональную квалификацию, прошедшие предварительный, при поступлении на работу, и периодический медицинский осмотр в установленном порядке, изучившие санитарный минимум и получившие аттестацию.

Медицинский работник (фельдшер) следит за организацией питания в школе.

С целью контроля соблюдения технологического процесса отбирается суточная проба от каждой партии приготовленных блюд. Отбор суточной пробы осуществляется фельдшер в соответствии с рекомендациями по отбору проб - СанПин 2.4.5.2409-08, он же осуществляет контроль отбора и условий хранения суточных проб.

При осуществлении питания детей обязательным является присутствие классного руководителя и дежурного учителя.

При опросе детей в процессе принятия пищи были получены ответы о том, что еда нравится, порции достаточны для того, чтобы наесться, времени для приема пищи хватает.

Было проведено анкетирование детей и родителей по удовлетворенности организацией и качеством питания в школе. Опрошено 73 семьи. При опросе установлено, что большее количество родителей и детей удовлетворены организацией питания в школе: нравится питание в школьной столовой – 70, не всегда – 4.

Однако при проверке были обнаружены следующие недостатки:

- случаи нарушения обучающимися гигиенических требований (замечания по поводу мытья рук перед едой);
- вынос штучной продукции за пределы школьного буфета - раздаточной.

Комиссия признала работу буфета - раздаточной и организацию питания удовлетворительной.

Рекомендации:

1. Классным руководителям не допускать случаев нарушения обучающимися гигиенических требований.
2. Классным руководителям 5-11 классов не допускать вынос продукции за пределы буфета раздаточной.

Члены комиссии общественного контроля: Колесова Г.П., председатель комиссии

Ефимова Е.А., член комиссии

Чувашина В., обучающаяся 11 класса, член комиссии