

**Акт №1**  
**по итогам изучения организации питания в МБОУ «СОШ №11»**  
**от 23.10.2023 года**

В целях создания оптимальных условий, направленных на обеспечение обучающихся сбалансированным питанием, качественного приготовления с соблюдением санитарно-гигиенических норм и требований

Комиссия в составе:

- Пронина М.В., председатель комиссии, представитель от родителей учащихся
- Качегина С.Ю., заместитель директора
- Иванов Д. А., председатель Совета отцов
- Тимошенко Ж.Г., социальный педагог
- Колпаченко Т.П., медицинская сестра школы
- Попова Н.И., председатель Совета родителей
- Волчкова В.Д., ответственный за организацию питания в школьной столовой,

в присутствии В.Т. Фоминой, заведующего производством, составили акт №1 о том, что 23.10.2023 года в 12.00 проведено изучение организации питания в школе.

В ходе изучения выявлено:

При входе в столовую установлено 6 умывальников с холодной и горячей водой.

Все умывальники в рабочем состоянии;

Рядом с умывальниками находятся одноразовые бумажные полотенца;

Наличие мыла: имеется;

Наличие дезинфицирующих средств: имеется;

Наличие графика работы столовой: имеется;

Наличие графика приёма пищи учащимися: имеется;

Количество выделенного времени для приёма пищи: 20 минут;

Соблюдение интервалов между приемами пищи: соблюдаются, не менее 3,5 часа;

Функции ответственного за организацию питания в школьной столовой возложены на Волчкову В.Д., заведующую школьной мастерской;

Дежурство педагогов: организовано в соответствии с графиком;

Чистота зала: зал содержится в чистоте, после каждого приёма пищи производится уборка;

Отсутствие насекомых, грызунов, их следов: следов насекомых, грызунов не обнаружено;

Обеденный зал оборудован столовой мебелью: обеденный зал оборудован столами и стульями в достаточном количестве;

Количество питающихся в 1 перемену: 65 учащихся;

Внешний вид поваров: соответствуют санитарным нормам. Сотрудниками пищеблока соблюдаются правила личной гигиены, культура обслуживания не нарушена.

Соблюдение правил при порционировании и раздаче готовых блюд: имеется в наличии специальный инвентарь.

Эстетичность накрытия столов:

- гигиеническое состояние: соответствует требованиям
- наличие 2 комплектов подносов: имеется
- наличие 2 комплектов столовых приборов: имеется

- гигиеническое состояние столовых приборов, столовой посуды: соответствует требованиям

Наличие и доступность размещения меню, наличие перспективного меню: имеется, доступно для визуального восприятия;

Соответствие рационов питания утверждённому меню: соответствует;

Рациональность распределения калорийности по приёмам пищи: согласно нормам физиологических потребностей в энергии и пищевых веществах для детей и подростков разного возраста. Распределение калорийности по приемам пищи в процентном отношении следующее: завтрак - 25%, обед - 35%, полдник - 15%.

Обеспечение максимального разнообразия здорового питания, наличие фруктов: одни и те же блюда не повторяются в течение дня и двух смежных дней, в рационе имеются фрукты;

Наличие бракеражной комиссии, количество членов: имеется, в составе 3 человек.

От всех ли партий приготовленных блюд снимается бракераж: да, от всех;

Наличие и место расположения контрольных блюд: контрольные блюда имеются, пробы блюд находятся в холодильнике;

Ассортимент буфетной продукции: имеется в наличии

Создание условий для детей с пищевыми особенностями: применяется индивидуальный подход;

Визуальная оценка объёма и вида пищевых отходов после приёма пищи: большинство детей оставляет минимальное количество недоеденной пищи в тарелках;

Выборочный опрос показал, что 86% опрошенных учащихся удовлетворены системой организации питания в школе и санитарным состоянием столовой. Но есть учащиеся, которые отмечают, что им не всегда нравятся приготовленные блюда, так как готовят нелюбимую пищу. Некоторым учащимся недостаточно времени, чтобы поесть.

### Качество приготовленной пищи

Дата	Наименование приёма пищи	Критерии оценки					
		Правильность кулинарной обработки	Выход блюд согласно меню	Контрольное взвешивание	Качество блюда		
Эстетическое оформление	Органолептическая оценка				Соблюдение температурного режима		
23.10.2023	Обед: Огурец свежий, суп картофельный с горохом, сухариками (бульон). Плов из свинины, Компот из смеси сухофруктов, хлеб ржано-пшеничный	Блюда доведены до готовности		Соответствует нормативам	Внешний вид блюда оформлен эстетично, что соответствует требованиям	Блюда имеют естественный запах, цвет и вкус; консистенция соответствует требованиям	тёплые

На основании вышеизложенного Комиссия рекомендует:

1. Продолжить контроль за санитарным состоянием обеденного зала.
2. Классным руководителям усилить контроль за поведением обучающихся в обеденном зале.

Члены комиссии:

Качегина С.Ю.

Иванов Д.А.

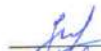


Тимошенко Ж.Г.

Колпаченко Т.П.

Попова Н.И.

Пронина М. В.

Волчкова В.Д.

  
\_\_\_\_\_  
  
\_\_\_\_\_  
  
\_\_\_\_\_  
  
\_\_\_\_\_  
  
\_\_\_\_\_  
  
\_\_\_\_\_  
  
\_\_\_\_\_

С актом ознакомлен представитель администрации МБОУ «СОШ №11»

Минина Е.С., директор школы

