

## Акт № 1

### от 22.09.2021 об организации питания в 2021-2022 учебном году

Настоящий акт составлен членами комиссии в составе:

Бравой И.Н., ответственной за организацию питания,

Губинцев О.В., член комиссии по контролю за организацией питания

Журавлевой Е.С., член комиссии по контролю за организацией питания

проведена проверка работы школьной столовой.

В обеденном зале оформлен информационный уголок, где ежедневно вывешивается утвержденное директором школы меню, в котором указывается объем блюд для каждой возрастной категории, название кулинарных изделий, расчет калорийности, расписан режим работы столовой, указаны телефоны вышестоящих организаций, выставляются контрольные блюда.

В школе организовано двухразовое горячее питание: завтрак, стоимостью 65 рублей и обед — 70 рублей.

В школе питаются бесплатно ученики 1-4 классов, количество которых составляет 310 человек, что составляет 100%.

131 человек 5-9 классов получают льготное питание. Кроме этого завтракают и обедают ученики полностью за родительскую плату. Всего горячим питанием охвачено 723 человека, что составляет 96% от общего количества учащихся, не питаются в школе 29 человек.

В столовой разработано и согласовано с ТУ Роспотребнадзором примерное двухнедельное меню для возрастных категорий: 7-11 лет и с 11 лет и старше, в котором указано содержание белков, жиров, углеводов, энергетическая ценность блюд, содержание витаминов – А, В, С, Е минеральных веществ: фосфора, магния, железа.

Для обеспечения поступлением с рационом питания витаминов и минеральных солей проводится витаминизация третьих блюд, в меню включаются Водированный хлеб, овощи, фрукты.

Но, учитывая нормы продуктов, которые необходимы для полноценного и сбалансированного питания, а также цены на них, дети обеспечены только поддерживающим питанием.

В школе работает буфет, где можно купить разнообразную выпечку, сладости, соки, минеральную воду

На производстве ведется вся необходимая документация: бракеражные журналы пищевых продуктов и готовой кулинарной продукции, журнал осмотров персонала на гнойничковые и острые респираторные заболевания, журнал учета температурного режима в холодильниках, журнал проведения третьих и сладких блюд.

Строго соблюдается перечень продуктов и блюд, которые не допускаются для реализации в общеобразовательных учреждениях. Все работники пищеблока регулярно проходят медицинские осмотры, санитарно-гигиеническую подготовку и аттестацию. В соответствии с новыми правилами заключен договор с Роспотребнадзором о производственном контроле за санитарным состоянием и качеством выпускаемой продукции.

В целях контроля качества предоставления услуг по организации питания обучающихся в школе ежедневно осуществляются проверки:

- хранения продуктов;
- использования кухонной и столовой посуды;
- соблюдения чистоты;
- качества и периодичности уборки обеденных залов;
- качества мытья кухонной посуды;
- хранения моющих и дезинфицирующих средств;
- наличия на пищевые продукты, поступающие на пищеблок документов, удостоверяющих качество и безопасность с указанием даты выработки сроков и условий хранения продукции, о чем делается запись в журнале контроля ответственным за организацию питания.

Члены комиссии:

  
  


И.Н. Бравая  
Губинцев О.В.  
Журавлева Е.С.

**Протокол Комиссии по контролю за организацией питания обучающихся**

Дата проведения проверки: 22 сентября 2019 года

Ф.И.О. членов Комиссии, проводивших проверку: Брава Ярина Кирилловна,  
Лущаева Екатерина Сергеевна, Зубина Татьяна Владимировна.

Вопрос	Да/нет
1. Имеется ли в организации меню? А) да, для всех возрастных групп и режимов функционирования организации Б) да, но без учета возрастных групп В) нет	✓
2. Вывешено ли циклическое меню для ознакомления родителей и детей? А) да Б) нет	✓
3. Вывешено ли ежедневное меню в удобном для ознакомления родителей и детей месте? А) да Б) нет	✓
4. В меню отсутствуют повторы блюд? А) да, по всем дням Б) нет, имеются повторы в смежные дни	✓
5. В меню отсутствуют запрещенные блюда и продукты А) да, по всем дням Б) нет, имеются повторы в смежные дни	✓
6. Соответствует ли регламентированное циклическим меню количество приемов пищи режиму функционирования организации? А) да Б) нет	✓
7. Есть ли в организации приказ о создании и порядке работы бракеражной комиссии? А) да Б) нет	✓
8. От всех ли партий приготовленных блюд снимается бракераж? А) да Б) нет	✓
9. Выявлялись ли факты не допуска к реализации блюд и продуктов по результатам работы бракеражной комиссии (за период не менее месяца)? А) нет Б) да	✓
10. Созданы ли условия для организации питания детей с учетом особенностей здоровья (сахарный диабет, пищевые аллергии)? А) да Б) нет	✓
И Проводится ли уборка помещений после каждого приема пищи? А) да Б) нет	✓
12. Качественно ли проведена уборка помещений для приема пищи на момент работы комиссии? А) да Б) нет	✓
13. Обнаруживались ли в помещениях для приема пищи насекомые, грызуны и следы их жизнедеятельности? А) нет Б) да	✓

14	Созданы ли условия для соблюдения детьми правил личной гигиены?	
	А) да	✓
	Б) нет	
15	Выявлялись ли замечания к соблюдению детьми правил личной гигиены?	
	А) нет	✓
	Б) да	
16	Выявлялись ли при сравнении реализуемого меню с утвержденным меню факты исключения отдельных блюд из меню ?	
	А) нет	✓
	Б) да	
17	Имели ли факты выдачи детям остывшей пищи ?	
	А) нет	✓
	Б) да	

Члены комиссии:

Славов  
Мухомов  
Сидоров