

Акт № 4 -

**Проверки школьной столовой МАОУ СОШ № 30
комиссией по контролю качества организации питания**

От 21.12.2017 г. время 8

В целях усиления контроля за организацией питания в МАОУ СОШ № 30, комиссией в составе:

Плугарева И.К.- председателя комиссии по питанию

Белова Г.Н. -член комиссии

Астахова С.А.- член комиссии

Попова Е.Е.. ответственная за организацию питания

21 декабря 2017 года, согласно плану работы комиссии по контролю за организацией питания учащихся школы проведена проверка организации питания учащихся.

Цель проверки: мониторинг эффективности системы питания в школе.

Задачи:

- уточнить охват питанием детей, питающихся бесплатно;
- ассортимент предлагаемой продукции в школьной столовой;
- санитарное состояние обеденного зала;
- организация питьевого режима,
- контроль сроков реализации продуктов,
- отслеживание технологии приготовления, закладки продуктов, выхода блюд.

В ходе проверки комиссия установила:

- количество детей, получающих льготное питание, составляет 45 человек , из них 28 человек из многодетных семей; из малообеспеченных семей 10 человек, инвалиды- 7 человек;
- учащиеся 8-11 классов, большинство получают горячее питание, им предложен завтрак после 1 урока и комплекс на выбор после 4 урока;
- ассортимент продуктов питания и продукции разнообразен, качество блюд соответствует нормам. Выпуск готовой продукции и качество завозимых продуктов питания контролируется заведующей производством и медицинским работником школы, проводится бракераж готовой продукции;
- продуктов с просроченным сроком реализации не выявлено;
- в школьной столовой ведутся все журналы, установленные санитарными нормами и правилами;
- ассортимент дополнительного питания представляет собой выпечку, салаты, чай, компоты, первые и вторые блюда;
- меню для организованного питания классом соответствует утвержденному меню на соответствующую дату;
- питьевой режим организован, чистых стаканов бывает недостаточно.

- на момент проверки в обеденном зале чисто;
- во время приёма пищи посадочных мест и посуды имеется в достаточном количестве, но немного не хватает вилок. Классы для приёма пищи заходят в столовую организованно, в сопровождении классного руководителя, через санитарную комнату.

Выводы и рекомендации по проверке:


- разнообразить ассортимент блюд в организованном питании учащихся старших классов;
- следить за питьевым режимом, за чистотой стаканов для питья;
- классным руководителям следить за охватом горячим питанием учащихся своего класса;
- дополнительно приобрести вилки;
-

Члены комиссии:

Плугарева И.К. - 

Белова Г.Н. - 

Астахова С.А. - 

Попова Е.Е. - 

Зав. производством ознакомлена _____

