

**Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение
Можгинского района
«Большепудгинская основная общеобразовательная школа»**

427762 УР Можгинский р-н, с.Большая Пудга, ул.Набережная, 18а.
ОГРН 1021800840940 ИНН 1817005209 КПП 183901001
тел.: 8(34139) 92-2-23, e-mail: b-pudga@yandex.ru

Акт проверки

организации питания и эффективности системы питания от 25 сентября 2024 года

В целях организации и осуществления постоянного контроля за питанием обучающихся в МБОУ «Большепудгинская ООШ», комиссией в составе: Игнатьевой Марии Андреевны председателя совета родителей, Морозовой Ольги Николаевны члена родительского комитета, была проведена проверка организации питания учащихся.

Целью проверки являлись:

- охват питания детей, в том числе количество детей, питающихся бесплатно и количество детей, питающихся за плату;
- стоимость питания: за счет средств родительской платы;
- соответствие реализуемых блюд утвержденному меню;
- выполнение санитарно – эпидемиологических требований к организации питания обучающихся;
- условия соблюдения правил личной гигиены обучающимися;
- соблюдение графика работы столовой
- объем и вид пищевых отходов после приема пищи;
- обеспечение столовой дезинфекционными средствами и средствами индивидуальной защиты работников столовой, наличие и состояние санитарной одежды у сотрудников, осуществляющих раздачу готовых блюд;

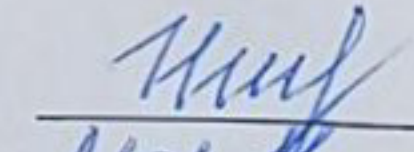
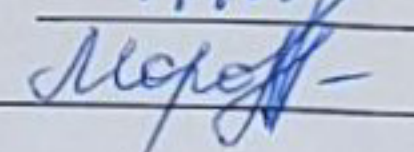
В ходе проверки комиссия установила:

1. Общее количество учащихся в школе составляет 42 человека, из них:
 - обучающиеся 1-4 классов обеспечены бесплатными горячими обедами (стоимость – 75 руб. 00 коп. на одного человека) в количестве – 25 человек;
 - льготная категория обучающихся из многодетных семей с 5– 9 классы обеспечены бесплатными горячими обедами (стоимость – 87 руб. 90 коп. на одного человека) в количестве – 10 человек;
 - количество детей питающихся за счет средств родительской платы – 7 человек (стоимость – 87 руб. 90 коп. на одного человека) ;
2. На момент проверки качество блюд соответствует нормам. Выпуск готовой продукции и качество завозимых продуктов питания контролируется ответственным за питание, проводится бракераж готовой продукции.
3. Все реализуемые блюда соответствуют утвержденному меню. Блюда красиво сервированы. В работе используют двухнедельное цикличное меню осень-зима.
4. Укомплектованность штатной численности школьной столовой – 100%.
5. В школе ведутся все журналы, установленные санитарными нормами и правилами.
6. Пищеблок обеспечен необходимыми дезинфекционными средствами.
7. Внешний вид сотрудников столовой чистый и опрятный.
8. Объем пищевых отходов на момент проверки составил 8%, вид отходов – преобладают остатки первого блюда.

Выводы по проверке

комиссия предлагает:

- классным руководителям продолжить работу по пропаганде здорового питания среди учащихся и родителей

 Игнатьева М.А.
 Морозова О.Н.

Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение
Можгинского района
«Большепудгинская основная общеобразовательная школа»

Оценочный лист

по результатам проверки организации питания в школьной
столовой

Дата проведения проверки: 25 сентября 2024 года

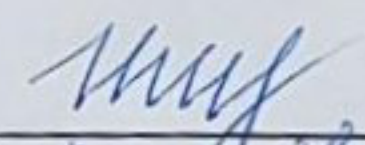
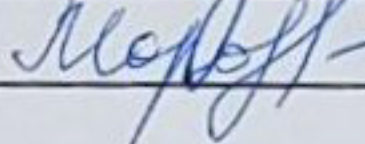
Инициативная группа, проводившая проверку:

Игнатьева Мария Андреевна - председатель общешкольного
родительского комитета

Морозова Ольга Николаевна - член родительского комитета

	Вопрос	Да/нет
1	Имеется ли в организации меню?	
	А) да, для всех возрастных групп и режимов функционирования организации	ДА
	Б) да, но без учета возрастных групп	
	В) нет	
2	Вывешено ли цикличное меню для ознакомления родителей и детей ?	
	А) да	ДА
	Б) нет	
3	Вывешено ли ежедневное меню в удобном для ознакомления родителей и детей месте ?	
	А) да	ДА
	Б) нет	
4.	В меню отсутствуют повторы блюд?	
	А) да, по всем дням	
	Б) нет, имеются повторы в смежные дни	ДА
5.	В меню отсутствуют запрещенные блюда и продукты	
	А) да, по всем дням	ДА
	Б) нет, имеются повторы в смежные дни	
6.	Соответствует ли регламентированное цикличным меню количество приемов пищи режиму функционирования организации?	
	А) да	ДА
	Б) нет	
7.	Есть ли в организации приказ о создании и порядке работы бракеражной комиссии?	
	А) да	ДА
	Б) нет	
8	От всех ли партий приготовленных блюд снимается бракераж?	
	А) да	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	НЕТ
	Б) да	

10	Созданы ли условия для организации питания детей с учетом особенностей здоровья (сахарный диабет, пищевые аллергии)?	
	А) да	
	Б) нет	НЕТ
11	Проводится ли уборка помещений после каждого приема пищи?	
	А) да	ДА
	Б) нет	
12	Качественно ли проведена уборка помещений для приема пищи на момент работы комиссии?	
	А) да	ДА
	Б) нет	
13	Обнаруживались ли в помещениях для приема пищи насекомые, грызуны и следы их жизнедеятельности?	
	А) нет	НЕТ
	Б) да	
14	Созданы ли условия для соблюдения детьми правил личной гигиены?	
	А) да	ДА
	Б) нет	
15	Выявлялись ли замечания к соблюдению детьми правил личной гигиены?	
	А) нет	НЕТ
	Б) да	
16	Выявлялись ли при сравнении реализуемого меню с утвержденным меню факты исключения отдельных блюд из меню ?	
	А) нет	НЕТ
	Б) да	
17	Имели ли факты выдачи детям остывшей пищи ?	
	А) нет	НЕТ
	Б) да	

Игнатьева М.А.

Морозова О.Н.