

**АКТ**  
**результатов проверки организации питания обучающихся**

В соответствии с планом внутришкольного контроля на 2020-2021 учебный год была осуществлена проверка организации горячего питания в КГБОУ «Зеленогорская школа-интернат»

**Дата проверки:** 15.10.2020г.

**Время проверки:** 7.45-9.15 (завтрак)

**Цель проверки:**

- организация питания обучающихся;
- наличие нормативно – правовой базы по организации горячего питания;
- санитарное состояние столовой.

Проверка осуществлялась заместителем директора по ВР - Вавулиной Н.В., медицинской сестрой – Стрельниковой О.А., членом общешкольного родительского комитета – Митюковой И.А.

**В ходе проверки было выявлено следующее:**

№	Требования	Исполнение (да/нет)	Примечание
1.	Наличие в учреждении СанПиН 2.4.5.2409-08 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования»	да	Данный документ используется в работе учреждения.
2.	Наличие согласованного с Управлением Роспотребнадзора по Красноярскому краю (территориальным отделом) примерного меню на период не менее двух недель с информацией о: - количественном составе блюд, - энергетической и пищевой ценности, -содержании витаминов и минеральных веществ	да	В образовательном учреждении используется примерное двухнедельное меню для организации питания обучающихся в соответствии с нормами СанПиН согласованного с Межрегиональным управлением №42

			ФМБА России. Меню делится на две возрастные категории (7-11 лет, 12-18 лет).
3.	Наличие вывешенного в обеденном зале меню на текущий день, утвержденного руководителем образовательного учреждения с информацией об объемах блюд и названиях кулинарных изделий	да	Утвержденное меню на текущий день с информацией об объемах блюд и названиях кулинарных изделий ежедневно вывешивается на стенд.
4.	Наличие столовой посуды с отбитыми краями, трещинами, сколами, столовых приборов из алюминия	нет	Столовая посуда изготовлена из стекла и фарфора, столовые приборы и посуда для приготовления и хранения готовых блюд из нержавеющей стали или аналогичной по гигиеническим свойствам материалов. Посуда с отбитыми краями, трещинами, сколами заменяется своевременно.
5.	Соблюдение СанПиН в столовой	да	Уборочный инвентарь промаркирован и хранится в специально отведенном месте. Кухня и подсобные помещения содержатся в чистоте.
6.	Наличие заполненного ведение «Журнала бракеража готовой кулинарной продукции», в том числе на текущую дату	да	Ведется ежедневно.
7.	Наличие приказа о назначении бракеражной комиссии	да	В состав бракеражной комиссии включены (по графику): - медицинская сестра школы; - повар; - дежурный администратор.
8.	Наличие заполненного «Журнала здоровья»	да	Журнал заполняется ежедневно.
9.	Предварительное накрытые	да	За каждым классом

	столы, закрепленные за каждым классом		закреплены столы, столы накрываются кухонным работником за 5 минут до прихода детей. Дети в столовую приходят организованно с педагогом по графику.
10.	Соблюдение СанПин обучающимися	да	Дети организованно под контролем педагога моют руки перед столовой и обрабатывают дез. средством.
11.	Организация дежурства по столовой (дети старше 14 лет)	да	Дети до 14 лет в столовой не дежурят, с 14 лет организовано дежурство (дети убирают за собой посуду). Дежурные обеспечены фартуками.
12.	Наличие умывальников и средств личной гигиены	да	Перед столовой имеются умывальники, жидкое мыло, бумажные полотенца.
13.	Соблюдение персоналом столовой правил личной гигиены, наличие специальной санитарной одежды	да	Персонал столовой соблюдает правила личной гигиены: - у каждого работника имеется головной убор, нескользкая рабочая обувь, халат или куртка с брюками; - у каждого работника имеются перчатки и маска.
14.	Соответствие текущего меню примерному двухнедельному меню	да	Соответствует полностью
15.	Соответствие качества готовых блюд по органолептическим показателям	да	Готовые блюда имели приятный запах, пища была теплой. В присутствии повара были взвешены 5 порций. Средний выход порции соответствовал с выходом порции по

			меню.
16.	Нравится ли детям приготовленная пища	да	Приготовленная пища детям нравится, незначительная часть блюд идет в пищевые отходы.
17.	Организация питьевого режима	да	В школе установлены стационарные питьевые фонтанчики.
18.	Наличие аптечки для оказания первой медицинской помощи в столовой	да	Аптечка укомплектована необходимыми препаратами для оказания первой медицинской помощи.
19.	Ежедневное ведение журнала контроля температурного режима холодильного оборудования. Соответствие показаний термометров записям в журнале.	да	Журнал ведется ежедневно. Температура соответствует.

**Выводы:** Организация горячего питания соответствует методическим рекомендациям 2.4.0179-20 «2.4 Гигиена детей и подростков. Рекомендации по организации питания обучающихся общеобразовательных организаций»

Члены комиссии:

заместитель директора по ВР  
медицинская сестра  
член общешкольного  
родительского комитета

*Вавулина*  
*Митюкова*

Вавулина Н.В.  
Стрельникова О.А.

Митюковой И.А.