**Акт**

**проверки школьной столовой комиссией по питанию**

от «27» сентября 2019 года

Комиссия школьного общественного совета в составе

Касымова А.Т.- зам. директора по ВР

Смаилова А.К.- председатель ПС

Частьякова Р.М.-представитель родительского комитета

Ниязбаева К.Ж – завхоз

Аралбаева Ж.С.- психолог школы

Атимова А.О.- родитель

составили настоящий акт в том, что 27.09.2019 года в 10.30 была проведена

проверка качества питания в школьной столовой.

В ходе проверки выявлено:

1. У входа в школьную столовую для мытья рук установлены умывальные

раковины, имеется сушитель, жидкое мыло.

2. В обеденном зале просторно и уютно. За каждым классом закреплены

обеденные столы.

3. В столовой дежурят учителя, они ведут контроль за соблюдением личной гигиены учащимися, дисциплиной.

4. Уборку обеденного зала производит работник школы после каждого приема

пищи. Обеденные столы моют горячей водой с добавлением моющих средств,

используя специально выделенную ветошь и промаркированную тару для чистой

и использованной ветоши. Моющие и дезинфицирующие средства хранят в таре

изготовителя в специально отведенных местах, недоступных для учащихся,

отдельно от пищевых продуктов.

5. Организация питания осуществляется в соответствии 4-х недельному меню, утвержденному руководителем организации. Меню, утвержденное директором школы, весит в доступном месте.

6. Питание учащихся на момент проверки соответствует принципам щадящего

питания, предусматривающее использование определенных способов

приготовления блюд, таких как варка, приготовление на пару, тушение,

запекание. Комплексное меню на 27 сентября соответствует

меню. Производство готовых блюд осуществляется в соответствии с 4-х недельному меню, технологическими картами, в которых отражена рецептура и технология приготавливаемых блюд.

7.На момент проверки, 28 сентября, было предложено разнообразное меню

способствующее оздоровлению школьников : салаты овощи и фруктовые, гарниры, мясные продукты.

8.Членами комиссии проведено контрольное взвешивание. При взвешивании

было выявлено, что вес порций соответствует норме.

9. Был проведен опрос учащихся 4,5 ,9 классов (17 человек) о вкусовом качестве

приготовленной пищи. Результаты опроса показали, что все дети школьным

питанием удовлетворены.

10. Столовыми приборами и посудой школьная столовая укомплектована.

Рекомендации:

1. Считать работу по организации питания в школьной столовой положительной.

2. Классным руководителям с обучающимися 1-11 классов провести беседы о

необходимости горячего питания для детского организма во время учебного

процесса.

3. Классным руководителям следить за поведением детей в школьной столовой.

С актом комиссии ознакомлена повар Амирова З.Д.

Комиссия в составе с актом ознакомлены:

Касымова А.Т

Смаилова А.К

Частьякова Р.М

Аралбаева Ж.С.

Атимова А.О.

Председатель Касымова А.Т.

Секретарь: Атимова А.О.

**Акт**

**проверки школьной столовой комиссией по питанию**

от «25» декабря 2019 года

Комиссия школьного общественного совета в составе

Касымова А.Т.- зам. директора по ВР

Смаилова А.К.- председатель ПС

Васькова Е.М.- председатель профсоюзного комитета

Частьякова Р.М.-представитель родительского комитета

Ниязбаева К.Ж – захоз школы

Аралбаева Ж.С.- психолог школы

Атимова А.О.- родитель

составили настоящий акт в том, что 25.12.2019 года в 10.30 была проведена

проверка качества питания в школьной столовой.

**В ходе проверки выявлено:**

Школьной столовой на 25 декабря было предложено разнообразное меню, способствующее оздоровлению учащихся. Комиссией установлено, что работниками столовой соблюдены требования санитарных правил по массе порций блюд, их пищевой и энергетической ценности, суточной потребности в основных витаминах и микроэлементах. Производство готовых блюд осуществляется в соответствии с технологическими картами, в которых отражена рецептура и технология приготавливаемых блюд.

Столовая обеспечена достаточным количеством столовой посуды и приборами, в целях соблюдения правил мытья и дезинфекции в соответствии с требованиями настоящих санитарных правил, а также шкафами для ее хранения около раздаточной линии.

Уборка обеденных залов проводится после каждого приема пищи.

Обеденные столы моют горячей водой с добавлением моющих средств, используя специально выделенную ветошь и промаркированную тару для чистой и использованной ветоши. Моющие и дезинфицирующие средства хранят в таре изготовителя в специально отведенных местах, недоступных для учащихся, отдельно от пищевых продуктов.

В обеденном зале на видном месте меню, утвержденное директором школы, в котором указываются сведения об объемах блюд и названия.

Не допускается присутствие учащихся в производственных помещениях

столовой. Не привлекаются учащиеся к работам, связанным с приготовлением пищи, чистке овощей, раздаче готовой пищи, резке хлеба, мытью посуды, уборке помещений.

Для мытья рук установлены умывальные раковины. Персонал обеспечен

специальной санитарной одеждой (халат или куртка, брюки, головной убор, легкая нескользкая рабочая обувь). К работе допускаются лица, имеющие

соответствующую профессиональную квалификацию, прошедшие предварительный, при поступлении на работу, и периодические

медицинские осмотры в установленном порядке, профессиональную гигиеническую подготовку.

Медицинский работник следит за организацией питания в школе, в том числе за качеством поступающих продуктов, правильностью закладки продуктов и приготовлением готовой пищи.

С целью контроля по соблюдению технологического процесса отбирается суточная проба от каждой партии приготовленных блюд. Отбор суточной пробы осуществляет медсестра Амирова К.Т, в соответствии с рекомендациями по отбору проб - СанПин, осуществляется контроль по правильности отбора и условиями хранения суточных проб.

Запрещенные продукты в питании детей не употребляются.

При проведении питания детей обязательным является присутствие классного руководителя и дежурного учителя.

Классные руководители 1-11 классов следят за порядком во время приёма пищи учащимися. Однако при проверке были обнаружены и недостатки:

- Не качественно осуществляют дежурство дежурные учителя: не все учащиеся уносят грязную посуду.

**Рекомендации:**

1. Считать работу по организации питания удовлетворительной.

2. Классным руководителям 1-11 классов следить за питанием.

3. Дежурному учителю следить:

- за явкой классных руководителей,

- за поведением детей,

С актом комиссии ознакомлена повар Амирова З.Д.

Комиссия в составе с актом ознакомлены:

Касымова А.Т.

Смаилова А.К.

Васькова Е.М.

Частьякова Р.М.

Аралбаева Ж.С.

Атимова А.О.

Председатель Касымова А.Т.

Секретарь Атимова А.О.