

Муниципальное общеобразовательное учреждение
Байновская средняя общеобразовательная школа

АКТ № ____

**О результатах проверки осуществления контроля по организации школьного питания
во второй четверти 2024-2025 учебного года**

Комиссия в составе:

Председатель комиссии: Бакулина И.А., зам. директора школы по ВР;

Члены комиссии:

Майер А.В., ответственный за питание в МОУ Байновская СОШ;

Осинцева В.М., медицинский работник;

Никитина Е.М., заведующая хозяйством;

Рожина Н.Г., представитель родительской общественности;

Цель проверки:

- проверка организации школьного питания в Байновской СОШ;
- контрольное взвешивание порций.

Время проведения проверки: 22.01.2025г., 10:40

1. Организация школьного питания в Байновской СОШ

В ходе проверки установлено:

Организация питания в Байновской СОШ осуществляется в соответствии со ст.376 Закона РФ №273-ФЗ «Об образовании» и на основании Постановления Главы ГО Богданович № 2739 от 28.12.2025 «Об организации питания обучающихся в муниципальных ОО во втором полугодии 2024-2025 учебного года».

Питание обучающихся организовано по графику питания, в соответствии с режимом работы Байновской СОШ. Так, в 10:40 принимают пищу обучающиеся 5-ых, 6-ых и 7-ых классов. За каждым классом закреплены столы для приема пищи, количество посадочных мест достаточно.

Работники столовой накрывают стол в соответствии с ежедневной заявкой классных руководителей. Блюда меню соответствуют примерному двухнедельному меню, утвержденному директором, имеются технологические карты для всех блюд, представленных в меню.

На момент проверки все классные руководители контролируют прием пищи обучающихся в указанную перемену.

Ежедневно заполняется бракеражный журнал.

Вывод: организация школьного питания в Байновской средней общеобразовательной школе на достаточном уровне и соответствует нормам СанПиН 2.3/2.4.5. 3590-20.

Контрольное взвешивание порций.

Согласно меню для контрольного взвешивания были взяты:

- Борщ из свежей капусты – 250 грамм по меню;

- Каша гречневая – 180 грамм по меню;

- Кура отварная – 100 грамм по меню;

- Помидор порционный – 60 грамм по меню;

- В ходе проверки взято под контроль соответствие веса порции взвешивания 2-х отдельно взятых порций каждого блюда.

В ходе проверки выявлено:

- щи из свежей капусты – 250 грамм по меню:

1 порция – 252 грамм

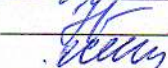
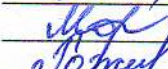
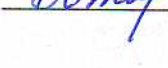
2 порция – 250 грамм

- Каша гречневая – 180 грамм, кура отварная – 100 грамм по меню:

1 порция – 282гр.

2 порция – 280гр.;

Вывод: при контрольном взвешивании порций нарушений не выявлено. Вес порций соответствует весу порций меню.

Председатель:  Бакулина И.А.;
Члены комиссии:  Никитина Е.Н.
 Осинцева В.М.
 Майер А.В.
 Рожина Н.Г.

Форма оценочного листа

Дата проведения проверки: 22 января 2025 года

Инициативная группа, проводившая проверку:

1. Жикитина Елена Николаевна
2. Смагил Андрей Николаевич
3. Смагил Елена Николаевна
4. Горбачева Наталья Геннадьевна
5. Осипенко Вероника Владимировна
Григорьева Ирина Александровна

	Вопрос	Да/ нет
1	Имеется ли в организации меню?	
	А) да, для всех возрастных групп и режимов функционирования организации	<u>да</u>
	Б) да, но без учета возрастных групп	
	В) нет	
2	Вывешено ли цикличное меню для ознакомления родителей и детей?	
	А) да	<u>да</u>
	Б) нет	
3	Вывешено ли ежедневное меню в удобном для ознакомления родителей и детей месте?	
	А) да	<u>да</u>
	Б) нет	
4	В меню отсутствуют повторы блюд?	
	А) да, по всем дням	<u>да</u>
	Б) нет, имеются повторы в смежные дни	
5	В меню отсутствуют запрещенные блюда и продукты	
	А) да, по всем дням	<u>да</u>
	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 порезультатам 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	таких детей
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	

1 5	Выявлялись ли замечания к соблюдению детьми правил личной гигиены?	
	А) нет	
	Б) да	да
1 6	Выявлялись ли при сравнении реализуемого меню с утвержденным меню факты исключения отдельных блюд из меню?	
	А) нет	нет
	Б) да	
1 7	Имели ли факты выдачи детям остывшей пищи?	
	А) нет	нет
	Б) да	

Контроль выхода готовой продукции: *Без*

№ п/п	Наименование блюда	Норма, г	Контроль ное блюдо, г	Блюдо посетител я, г
1	Борщ из св. капусты	250	252	250
2	Каша гречневая	180	182	180
3	Кура отварная	100	100,1	100
4	Пюре картофельное	60	61	62
5	Чай с лимоном	208	208	208
6	Желе витаминизированное	50+50	50+50	50-

Рекомендации:

Контроль за гигиеной детей перед приемом пищи