

Российская Федерация
Ханты-Мансийский автономный округ - Югра
(Тюменская область)

МУНИЦИПАЛЬНОЕ БЮДЖЕТНОЕ
ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
«СРЕДНЯЯ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ШКОЛА №3»

628461 г. Радужный 3 мкр., дом 12
Ханты-Мансийский автономный
округ-Югра (Тюменская область)
Тел/факс (34668) 3-67-97
E-mail: school3-rad@yandex.ru
Адрес сайта: www.radschool3.ru

ИНН 8609014660
УФК по ХМАО-Югре
Комитет финансов
Р/счет 03234643718770008700
Лицевой счет 231130011
БИК 007162163

Акт - обследования
по итогам проверки организации питания в школьной столовой

Цель проверки: 1. Организация питания учащихся.
2. График работы школьной столовой, санитарное состояние.
3. Наличие документов по организации питания.
4. Состояние обеденной мебели в столовой.

Дата проверки: с 05.11.2024 по 08.11.2024г.

В рамках производственного контроля проведена проверка по организации питания в школьной столовой, с привлечением родительской ученической общественности.

Комиссия в составе:

Председатель: Пахтыбаева О.В – директор школы;

Члены комиссии:

Осипова В.А., зам. директора;

Бекмурзаева Т.Ю., ответственная за питание;

Фоменко А.С., Муслимова Р.Р., Ишбердина С.Н., - родительская общественность МБОУ СОШ №3.

Директора школы, Пахтыбаева О.В. осветила ряд вопросов по организации питания для учащихся:

1. Все учащиеся школы питаются во время перемен после первого, второго, третьего и четвертого уроков. Продолжительность перемен достаточная – 20 минут. Имеется график работы столовой и график питания по классам. Обучающиеся приходят в столовую в сопровождении учителя. В школе организовано 3 вида питания: 1- за счет выделенных средств бюджета города, 2- льготная категория обучающихся, 3- питание с родительской доплатой.

Общий охват учащихся питанием составляет 100 %.

2. Обеспечивают поставку продуктов ООО «Комбинат общественного питания» г.Радужный. Договора между поставщиками и школой заключены. В наличии сертификаты качества, соблюдаются сроки годности продукции. В обеденном зале вывешено меню, в котором указано наименование блюд, выход продуктов. Контрольные блюда демонстрируются, соответствует утвержденному меню. Документация в порядке. Ежедневно ведётся бракеражный журнал. Хранение продуктов осуществляется в соответствии с санитарными нормами. Медицинские книжки персонала пищеблока соответствуют требованиям нормативных документов. Разработана программа производственного контроля за соблюдением санитарных норм и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий в МБОУ СОШ № 3.

3. Ежемесячно составляются акты бракеражной комиссии, имеется график дежурств администрации по столовой, а также график дежурства учителей и классов по школе и столовой. Администратор контролирует сроки накрытия, соблюдает ковидные меры.

Комиссия установила:

- в школьной столовой чисто и уютно, санитарное состояние соответствует нормам;
- при взвешивании контрольного блюда - вес соответствовал утвержденному меню.
- соблюдается температурный режим хранения продуктов;
- книга жалоб и предложений находится в столовой, в доступном месте;
- санитарное состояние столовой удовлетворительное, моющие и дезинфицирующие средства в достаточном количестве;
- маркировка технического оборудования и уборочного инвентаря соблюдается;
- оборудование пищеблока в удовлетворительном состоянии;
- имеется наличие суточных проб;
- в складских помещениях соблюдается товарное соседство;
- фельдшером школы ведется ежемесячно мониторинг состояния здоровья учащихся.

Выводы и предложения:

1. Заслушать акт на Совете по питанию и совещании при директоре с присутствием работников пищеблока.

Председатель комиссии:



Пахтыбаева О.В

Члены комиссии:



Бекмурзаева Т.Ю



Осипова В.А



Муслимова Р.Р



Ишбердина С.Н



Фоменко А.С

08.11.2024г.