

Государственное бюджетное общеобразовательное учреждение средняя общеобразовательная школа №39 Невского района Санкт-Петербурга

Акт проверки  
организации питания и эффективности системы питания от 23.03.2015 года

В целях усиления контроля за организацией питания в ГБОУ школе №39 Невского района, комиссией администрации в составе

Щадиной Е.Н., Мачашидзе И.А., Куршова Л.А.,  
Михайлова Н.В., Мачева Н.В.

**Целью проверки являлись:**

охват питания детей, в том числе количество детей  
ассортимент предлагаемой продукции в школьной столовой;  
условия хранения продуктов питания, качество имеющихся в наличии продуктов, соблюдение сроков их реализации;  
обеспечение столовой дезинфекционными средствами;  
анкетирование детей, беседы с родителями.

**В ходе проверки комиссия установила:**

Помещение столовой находится на первом этаже здания образовательного учреждения и включает в себя производственные, бытовые и складские помещения. Перед входом в столовую установлены раковины, мыло, электросушилки и пульверизаторы с антисептиком для рук.

Во всех производственных цехах установлены раковины, моечные ванны с подводкой холодной и горячей воды через смесители. Мытье столовой и кухонной посуды, инвентаря выполняется в посудомоечной машине.

Все установленное в производственных помещениях технологические и холодильное оборудование находится в исправном состоянии.

Производственные столы, предназначенные для обработки пищевых продуктов, имеют покрытие, устойчивое к действию моющих и дезинфицирующих средств и отвечают требованиям безопасности для материалов, контактирующих с пищевыми продуктами.

Столовая школы обеспечена достаточным количеством столовой посуды и приборами.

В обеденном зале имеется обеденный зал на 87 человек, оснащен удобной мебелью: 4-х местные столы, столешницы которых изготовлены с покрытием, позволяющим проводить обработку с применением моющих и дезинфицирующих средств, стульями.

Санитарно-гигиеническое состояние пищеблока удовлетворительное, в холодильниках установлены термометры, разделочные доски промаркированы, посуда для приготовления пищи промаркирована.

1. Общее количество учащихся в школе составляет 607 человек,  
из них:

количество детей, организовано питающихся составляет \_\_\_\_\_ человек;

количество детей, получающих льготное питание составляет \_\_\_\_\_ человека;

Наибольшее количество питающихся в классах начальной школы, в 5, 6, 7 классах.

С целью увеличения охвата детей школьным питанием используется ассортимент буфета (выпечка, напитки).

Родительская плата за питание вносится на единую карту школьника

2. На момент проверки качество продуктов, находящихся на пищеблоках и в складских помещениях, соответствует установленным требованиям. Ассортимент продуктов питания

и продукции разнообразен, качество блюд соответствует нормам. Выпуск готовой продукции и качество завозимых продуктов питания контролируется ответственным за питание, проводится бракераж готовой продукции.

3. Продукция хранится в приспособленных помещениях, складские помещения для хранения продуктов отсутствуют.

4. Продуктов с просроченным сроком реализации не выявлено.

5. Укомплектованность штатной численности школьной столовой – 100%.

6. В школе ведутся все журналы, установленные санитарными нормами и правилами.

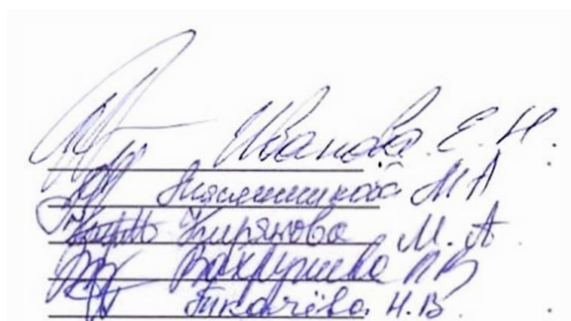
7. Пищеблок обеспечен необходимыми дезинфекционными средствами.

8. Проведено анкетирование школьников по вопросам организации и качества питания, а также установления причин, по которым дети отказываются от организованного питания в столовой.

### **Выводы по проверке**

комиссия предлагает:

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



С.И. Макарова Е.Н.  
Л.И. Суслова М.А.  
Л.И. Курянова М.А.  
Л.И. Махмутова А.В.  
Л.И. Макарова Н.В.