

Акт № 1



Утверждаю
Директор МКОУ «СОШ №10
им. Героя России А.И. Исмаилова»
Ибрагимова П.А.
30.09.2024

проверки организации питания в столовой-раздаточной МКОУ «СОШ №10 А.И.Исмаилова».

Комиссия в составе:

Шамхаловой М.К.-заместителя директора по УВР-председатель комиссии

Хасаевой М.З. социального педагога-член комиссии

Тилебовой Г.З. -заместителя по ВР- член комиссии

Джанмурзаевой З.Р.- председателя родительского комитета 3 «в»- член комиссии

Булачевой М.М. - медицинского работника - член комиссии

составили настоящий акт в том, что с 30 сентября 2024 года была проведена проверка качества питания в ШКОЛЬНОЙ СТОЛОВОЙ МКОУ «СОШ №10 им. Героя России А. И. Исмаилова» .

В ходе проверки выявлено:

1. администрацией школы организовано питание на бесплатной основе, по графику, с учетом возрастных групп учащихся. (1-4 классов);
2. питание осуществляется по 10 дневному -меню, утвержденному МБУ «ПРОМЖИЛСТРОЙТОРГ» согласованное Роспотребнадзором ; с учреждением заключен Договор по организации питания;
3. меню школьника ежедневно вывешивается в столовой до начала 1 урока;
4. привезенная продукция (завтраки, обеды) реализуется в день поставки и не хранится (только проба);
5. была проведена проверка вкусовых качеств блюд; все блюда представленные членам комиссии (соответств) вкусной и здоровой пище; претензий к качеству приготовления, качеству продуктов нет;
6. члены комиссии отметили, что порции соответствуют норме (завтрак: яйца отварные, сосиски отварные, каша гречневая, соус томатный, чай с сахаром, пшеничный хлеб, печенье, карамель); гарнир на обед и завтрак дети съедают и значительная часть его уходит в отходы;
7. скудный рацион по свежим фруктам; в рационе детей они появляются два раза в неделю (яблоки); часто фрукты поставляются по весу; масса одного фрукта превышает норму на одного человека; возникает проблема раздачей этих фруктов детям (сотрудники не имеют права разрезать и вскрывать продукты);
8. достаточно разнообразные напитки: чай, порционные соки;
9. ассортимент первых блюд (суп гороховый, суп рисовый, суп вермишелевый, суп перловый, борщ и т.д.); хорошие вкусовые качества;
10. в обеденном зале для каждого класса накрываются отдельные столы, посадочных мест детям не хватает; все классные руководители и социальный педагог оказывают помощь в организации питания;
11. В школьной столовой функционирует санитарно-гигиеническая зона (раковины, жидкое мыло, сушки для рук)

ПРЕДЛОЖЕНИЯ И РЕКОМЕНДАЦИИ:

1. Необходимо отметить положительную тенденцию изменений в работе столовой по вкусовым качествам и разнообразию ассортимента.

2. Рекомендовать расширить ассортимент и периодичность включения в меню свежих овощей и фруктов.

Поставку фруктов осуществлять не по весу, а по количеству учащихся.

1. Организовать просветительскую работу с детьми о вкусной и здоровой пище, правилах личной гигиены.

2. Пригласить представителей МБУ «ПРОМЖИЛСТРОЙТОРГ» для рассмотрения и решения возникших в ходе проверки вопросов.

3. Провести анкетирование родителей МКОУ «СОШ №10 им А. .Исмаилова» по вопросам организации питания в результате проверки.

4. Результаты проверки довести до сведения членов Попечительского совета, родителей, школьной администрации и разместить на официальном сайте.

5. Провести повторную проверку не позднее 30 ноября 2024 года.

Члены комиссии по питанию:

Шамхалова М.К.

Джанмурзаева З.Р.

Хасаева М.З.

Булачева М.М.

Тилебова Г.З.

Акт №2

проверки школьной столовой МКОУ «СОШ-10 им. А. И. Исмаилова»
комиссией по контролю за питанием от 16.10.2024 г.

В целях усиления контроля за организацией питания в МКОУ СОШ 10, комиссией в составе:

Председателя: Ибрагимовой П.А.- директора школы.
Членов комиссии:

Шамхаловой М.К.- заместитель по УВР

Хасаевой М.З.- Социальный педагог (ответственный по питанию)

Булачевой М.М. – школьная медсестра

Провела проверку организации питания по следующим вопросам:

1. Нормы выдачи блюд 2 смены
2. Поведение обучающихся начальной школы в столовой во вторую смену.

В ходе проверки установлено:

1. Нормы выдачи блюд соответствует заявленной.
2. Мытье рук учащихся начальных классов во второй смене наблюдается. Поведение в столовой шумное.

Рекомендации:

1. Организовать классным руководителям обучающихся во вторую смену беседы о правилах поведения в школьной столовой.

Члены комиссии:

Ибрагимова П.А.

Шамхалова М.К.

Хасаева М.З.

Булачева М.М.





РЕСПУБЛИКА ДАГЕСТАН
МУНИЦИПАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАНИЕ ГОРОДСКОЙ ОКРУГ
«ГОРОД ХАСАВИЮРТ»
МУНИЦИПАЛЬНОЕ КАЗЕННОЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
«СОШ №10 им. Героя России А.И.Исмаилова»

368006, РД, г. Хасавюрт, ул. Датиева 70, Тел.8(87231) 5-18-14. hassosh_10@inbox.ru

от « 08 » « 12 » 2025г.

Акт №4

обследования на готовность помещений и персонала пищеблока
к оказанию услуг общественного питания в МКОУ «СОШ №10 им. Героя России
А.И.Исмаилова»
после зимних каникул и новогодних праздников

В соответствии с письмом ТО Управления федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека по республике Дагестан в городе Хасавюрт от 04.01.2025г. №23/27-25, во исполнение поручения Федеральной службы Роспотребнадзора и на основании ст.50 Федерального закона от 30.03.1999 г. №52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения» с целью обеспечения санитарно-эпидемиологического благополучия в МКОУ «СОШ №10 им. Героя России А.И.Исмаилова» приняты необходимые меры и выполнены следующие мероприятия по подготовке к занятиям после зимних каникул и новогодних праздников:

- проведены генеральные уборки производственных помещений и столовых;
- созданы условия по соблюдению санитарно-эпидемиологических требований;
- осуществлены заказы и приемы пищевых продуктов при наличии сопроводительных документов;
- организован контроль за соблюдением сроков годности, условий хранения и транспортировки пищевых продуктов, поставляемых в образовательные организации;
- ведется работа по недопущению больных и лиц с признаками инфекционных заболеваний к организации питания;
- проведена проверка нахождения производственного оборудования в исправном состоянии.

Директор МКОУ «СОШ №10
им. Героя России А.И.Исмаилова»



Ибрагимова П.А