



Министерство образования и науки
Республики Дагестан

МУНИЦИПАЛЬНОЕ БЮДЖЕТНОЕ
ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
«Средняя общеобразовательная школа №1»

РД. 368300, г.Каспийск, Орджоникидзе. 8.
тел. 5-22-40, 5-20-73
E-mail: kas.shola1@mail.ru

«22» августа 2020

Акт проверки готовности пищеблока и организации питания в МБОУ «СОШ №1» на 2020- 2021 уч.год

В соответствии с нормативно-правовыми документами в МБОУ «СОШ №1» организовано горячее питание для школьников. Стоит отметить, что школьная столовая сегодня находится в хорошем состоянии. Перед началом нового учебного года в ней были проведены ремонтные работы и сейчас она представлена в обновленном стиле, с наглядной агитацией и оборудованием. Здесь имеется горячая и холодная вода, питьевая вода.

1. Столовая осуществляет производительную деятельность в 6 дней: с понедельника по субботу включительно – в режиме работы школы (только 1-е классы – в 5 дней)
Отпуск питания будет организован по классам, по графику, утвержденному директором школы.

График питания размещен в столовой ОУ.

В школе разработан пакет нормативных документов: издан приказ об организации питания, положение о школьной столовой, положение об организации питания, приказ о количестве учащихся, получающих питание.

В приказе ответственным за организацию питания от администрации назначена Гамидова С.Д.; определен состав бракеражной комиссии;

За каждым классом закреплены столы. В школе составлен график дежурства старших классов и учителей по школе, в том числе по столовой. Раздача блюд будет организована за 5 – 7 минут до назначенного времени.

2. Осуществление контроля за организацией питания в общеобразовательных учреждениях:

- Для осуществления контроля качества доставляемых продуктов и соблюдения санитарно – эпидемиологических требований приказом директора школы создана бракеражная комиссия.
- Для оценки качества блюд и кулинарных изделий заведен журнал установочной формы и оформляется подписями членов комиссии ежедневно.
- Для контроля организации питания распределены обязанности между членами администрации и специалистами в этой части.

4. Применяемые нормы при организации питания:

- Все работники столовой имеют допуск к работе в столовой: пройден медосмотр, сделаны все необходимые прививки. Технологическое оборудование и уборочный инвентарь промаркированы. Моющие средства имеются в достаточном количестве.

5. Оценка качества предоставляемых блюд:

- Анонимный опрос учеников и родителей, проведенный в конце мая, нареканий на организацию и качество питания не выявил.

6.Принимаемые меры по улучшению качества организации питания:

- В школьной столовой имеется необходимое технологическое оборудование. Но в связи с изменениями в меню и увеличением количества блюд отмечается нехватка кухонного инвентаря: тарелки, стаканы, кастрюли, тазики, овощерезка, картофелечистка.

Проверка осуществлена комиссией в составе:

Алиева Ф.Г. – директор _____ *Алиева*

Гамидова С. Д. –зам. директора по УВР _____ *Гамидова*

Трубаева Е.М.- зам. директора по УВР; _____ *Трубаева*

Рамазанов Х.М. –завхоз; _____ *Рамазанов*

Мирзаева А.М- председатель профкома; _____ *Мирзаева*

Кадиева Т.С.– медсестра _____ *Кадиева*

Директор



Ф.Г. Алиева