

АКТ

о результатах проверки исполнения законодательства РФ в области образования в части организации питания в муниципальном общеобразовательном учреждении «Средняя школа №24 имени Героя Советского Союза А.В.Федотова» Кировского района Волгограда

Дата 23. 11.21г.

№ 7

Настоящий акт составлен по результатам проверки МОУ СШ №24, проведенной в соответствии с положением о комиссии по контролю и организации питания обучающихся в период с 18.11.21 г. по 23.11.21 г. проверяющими Ушкаловой Е.Н. – директором школы;
Братчиковой Е.Б. – ответственной за организацию питания обучающихся;
Горшениной Н.А. – заместителем директора по ВР, члена Совета ОУ,
Максимовой А.В.- председателем общешкольного родительского комитета;
Новокщеновой С.Н. – председателем родительского комитета 3 а класса;
Гуреевой А.А.. – председателем родительского комитета 4 г класса,
Голосной А.В.- представителем ООО «Венера».

Цель проверки:

.Проверить:

- санитарное состояние обеденного зала школьной столовой.
- ассортимент и качество отпускаемой продукции школьным буфетом.
- соблюдение технологии приготовления блюд;
- проверка веса порций готовых блюд.

В ходе проверки выявлено:

1. В обеденном зале школьной столовой во время посещения учащимися столовой соблюдается социальная дистанция, достаточное количество столов и стульев позволяет это делать. Санитарное состояние обеденного зала удовлетворительное, уборку обеденного зала проводит работник школы после каждой перемены. За каждым классом закреплены определенные обеденные столы, которые предварительно накрываются дежурными учениками. В столовой дежурят ученики 8-х-11-х классов. В обеденном зале просторно и светло.
2. Ассортимент продукции, отпускаемый школьным буфетом, разнообразен: в наличии имеется от 7 до 10 наименований различной выпечки отличного качества, что пользуется большим спросом у обучающихся, а также соки и кондитерские изделия. На всю продукцию имеются ценники.
3. Блюда готовятся в соответствии с технологическими картами и в соответствии с ежедневным меню. Технология приготовления блюд соблюдается. Ежедневное меню соответствует 12-дневному меню. Продукты поступают свежие, хорошего качества и в соответствии с требованиями СанПиН. В наличии так же есть ассортимент готовой продукции, но и для свободной продажи учащимся за родительскую плату: овощные салаты, мясные и рыбные блюда, гарниры. На видном месте находится прейскурант цен, меню с указанием массы порции, полезные вещества (белки, жиры и углеводы), энергетическая ценность, а также витамины и минеральные вещества каждого блюда.
4. Вес готовых блюд соответствует весу, заявленному в меню. Блюда имеют приятный запах, аппетитный вид.

Выводы: Горячее питание организовано с 1 класса по 11 класс для обучающихся льготных категорий и для обучающихся за родительскую плату. Комиссия признала работу столовой и организацию питания удовлетворительной, претензий и замечаний со стороны проверяющих нет

Рекомендации:

1. Классным руководителям 1-х - 11-х классов регулярно проводить беседы с обучающимися на темы правильного сбалансированного питания, о культуре приема пищи, выполнения личной гигиены (о необходимости мыть руки перед приемом пищи).
2. Классным руководителям 1-х-11-х классов проводить беседы с родителями о необходимости 2-х разового горячего питания во время учебного процесса.

Акт составлен на двух страницах в одном экземпляре.

Члены комиссии по контролю и организации питания обучающихся МОУ СШ №24:

Ушкалова Е.Н.

Братчикова Е.Б.

Горшенина Н.А.

Максимова А.В.

Новокщенова С.Н.

Гуреева А.А.

Голосная А.В.

С актом проверки ознакомлена повар-бригадир

Гладышева Н.В.