

## 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 18.03.22г.

### № 14

Настоящий акт составлен по результатам проверки МОУ СШ №24, проведенной в соответствии с положением о комиссии по контролю за организацией и качеством питания обучающихся в период с 13.03.22г по 18.03.22г. проверяющими:

Ушкаловой Е.Н.- директором МОУ СШ №24

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 3а класса,

Гуреевой А.А.- председателем родительского комитета 4г класса,

Голосной А.В.- представителем ООО «Венера»

по вопросу организации питания обучающихся и качества приготовления пищи в МОУ СШ 24.

### **Цель проверки:**

- соответствие ежедневного меню 12 дневному примерному меню;
- качество приготовления пищи;
- санитарное состояние пищеблока.

### **В ходе проверки выявлено:**

1..В плановом порядке идет обеспечение горячим питанием учеников 1-х - 11-х классов, как льготным питанием, так и за родительскую плату.

Ежедневное меню соответствует 12 дневному меню, в котором указаны: масса порции, пищевые вещества- жиры, белки, углеводы, энергетическая ценность (ккал) витамины В1,С, А, Е., минеральные вещества : Са, Mg, Р, Fe, указаны номера рецептур и сборники рецептур. Наименование блюд, в ежедневном меню на момент проверки соответствовал набору блюд, указанных в 12 дневном меню. Набор продуктов соответствовал продуктам, указанным в рецептурах. Качество приготовления пищи хорошее , блюда имеют приятный вид и вкусный запах. Вес порций соответствовал весу, заявленному в меню. Члены комиссии отметили, что порции соответствуют возрастной категории детей.

2.Санитарное состояние пищеблока удовлетворительное, в наличие достаточное количество моющих и дезинфицирующих средств. На пищеблоке систематически проводятся мероприятия по дезинфекции в соответствии с графиком. Пищеблок оборудован технологическим оборудованием, которое находится в рабочем состоянии и в чистом виде, что позволяет осуществлять приготовление здоровой и вкусной пищи.

Санитарное состояние пищеблока удовлетворительное. Ежедневно тщательную уборку пищеблока проводят сотрудники пищеблока.. Столы, витрины, линию раздачи готовых блюд моют горячей водой с добавлением моющих и дезинфицирующих средств. Используется специальная ветошь, промаркированная тара для чистой и использованной ветоши. Моющие и дезинфицирующие средства хранятся в таре изготовителя в специально отведенных местах, недоступных для учащихся, отдельно от пищевых продуктов.

**Вывод:** комиссия признала санитарное состояние пищеблока удовлетворительным, требуется капитальный ремонт в обеденном зале. Претензий и замечаний у членов комиссии к качеству приготовления пищи нет.

**Рекомендации:**

Классным руководителям 1-11 классов проводить разъяснительную работу с обучающимися о необходимости приёма горячего питания. о соблюдении личной гигиены перед приёмом пищи.

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.