

## 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 06.04.22г.

### № 15

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 01.04.22 г по 06.04.22г. проверяющими:

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,  
Новокшеновой 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 изменённому 12 дневному меню;
- соответствие готовых блюд технологическим картам ( рецептура и технология приготовления);
- качество приготовления пищи.

В ходе проверки члены комиссии проанализировали изменённое 12-ти дневное меню для обучающихся 7 - 11 лет и для обучающихся 12 - 18 лет.

Комиссия установила, что работниками столовой соблюдены требования санитарных норм и правил по пищевой и энергетической ценности, суточной потребности в основных витаминах, микроэлементах и общей массы выхода порционных блюд. Производство готовых блюд осуществляется в соответствии с технологическими картами, в которых отражена рецептура и технология приготовления блюд. При дегустации комиссия отметила, что вкусовые качества приготовленных блюд хорошие. Пищевые продукты, поступающие на пищеблок, соответствуют гигиеническим требованиям и сопровождаются документами, удостоверяющими их качество и безопасность с указанием даты выработки и сроков хранения продукции. Члены комиссии отметили, что в рационе питания обучающихся, по изменённому 12-ти дневному меню, мало свежих фруктов Вес порционных блюд соответствует выходу блюда указанному в меню – раскладке.

На витрине имеются ценники на реализуемую продукцию. Товарное соседство соблюдается.

Суточные пробы отбираются в стерильные банки с крышками и хранятся 48 часов.

**Вывод:**






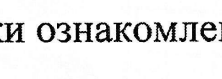
1. Изменённое 12-ти дневное меню для обучающихся 7-11 лет и для обучающихся 12-18 лет взять за основу;
2. Питание в школьной столовой организовано правильно и качественно.

**Рекомендации:**

1. Классным руководителям 1-11 классов продолжить разъяснительную работу с обучающимися и их родителями о важности полноценного горячего питания.
2. ООО «Венера» включить в 12-ти дневное меню свежие фрукты.

Акт составлен на двух страницах в одном экземпляре.

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

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.