

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 25.04.22г.

№ 17

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 23.04.22г. по 28.04.22г. проверяющими

Ушкаловой Е.Н. - директором МОУ СШ №24, председателем комиссии,
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,
Лобачёвой Е. А. - председателем родительского комитета 7а класса,
Гуреевой А. А. - председателем родительского комитета 4г класса,
Новокщёновой С.Н. - председателем родительского комитета 3а класса,
Голосной А.В. - представителем ООО «Венера

по вопросу организации питания обучающихся и качества приготовления пищи в МОУ СШ №24

Цель проверки: проверка соответствия рациона питания согласно утвержденному меню с учетом суточной потребности ребенка в калориях.

В ходе проверки выявлено:

1. Горячее питание для обучающихся 1-х-11-х классов осуществляется в штатном режиме в соответствии с 12 дневным меню разработанным департаментом по образованию администрации Волгограда и согласованным с управлением Роспотребнадзора по Волгоградской области. Меню составлено по возрастным группам : 7- 11 лет и 12-18 лет Ежедневное меню соответствует 12 дневному меню, в котором указаны: масса порции, пищевые вещества- жиры, белки, углеводы, энергетическая ценность (ккал) витамины, минеральные вещества , и указаны номера рецептов и сборники рецептов. При проверке выяснилось, что блюда приготовлены в соответствии с примерным 12- дневным меню, на основании технологических карт. Контрольные блюда стоят на раздаче, в витрине выложены образцы буфетной продукции с ценниками. В наличии так же есть ассортимент готовой продукции и для свободной продажи учащимся за родительскую плату: 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. Вес готовых блюд соответствует весу, заявленному в меню. Блюда имеют приятный запах, аппетитный вид.

Выводы: Комиссия признала работу столовой и организацию горячего питания удовлетворительной

Рекомендации:

1. Классным руководителям 5-х - 11-х классов проводить работу с родителями по разъяснению пользы горячего питания
- 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 одной странице 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.

Лобачёва Е. А.

Гуреева А. А.

Новокщёнова С. Н.

Голосная А.В.

С актом проверки ознакомлена повар- бригадир

Гладышева