

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 15.09.23г.

№ 1

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 11.09.23 г. по 15.09.23 г. проверяющими Ушкаловой Е.Н.- директором МОУ СШ №24, председателем комиссии; Сеничкиной Е.В. – ответственной за организацию питания обучающихся; Максимовой А.В.- председателем общешкольного родительского комитета Лобачёвой Е.А. председателем родительского комитета 9 а класса; Романенко Н.В. – председателем родительского комитета 1 а класса; Гуреевой А.А.. – председателем родительского комитета 2а класса, Голосной А.В.- представителем ООО «Венера».

Цель проверки: Организация питания, контроль температурного режима блюд и качества приготовления пищи.

В ходе проверки выявлено:

1. Горячим питанием обеспечены все обучающиеся 1-х -4-х классов, а также учащиеся 5-х - 11-х классов, имеющие льготные категории:

- получатели детских пособий;
- дети из многодетных семей;
- дети с ОВЗ;
- дети – инвалиды;
- дети из семей мобилизованных граждан.

Всего учащихся 1 – 11 классов льготных категорий, получающих горячее питание – 731 человек; учащихся 5-11 классов, получающих горячее питание за родительскую плату 122 ученика. Буфетную продукцию покупают 120 - 140 человек.

На момент проверки было предложено разнообразное меню, способствующее укреплению и сохранению здоровья обучающихся. Температурный режим пищи, энергетическая ценность, суточная потребность в основных витаминах и микроэлементах соответствовала требованиям СанПиН. Выход готовых блюд соответствовал массе порций указанных в меню. Производство готовых блюд осуществляется в соответствии с технологическими картами, в которых отражена рецептура и технология приготовления блюд и кулинарных изделий, С целью контроля по соблюдению технологического процесса и соблюдением санитарных норм отбираются суточные пробы от каждой партии приготовленных блюд, которые хранятся в отдельном холодильнике 2 суток.

Выводы:

- в МОУ СШ № 24 организовано предоставление горячего питания обучающимся с первого по одиннадцатый класс правильно;
- температурный режим блюд соответствовал требованиям СанПиН;
- комиссия признала работу столовой и организацию горячего питания обучающихся удовлетворительной, претензий и замечаний со стороны проверяющих нет.

Рекомендации:

1. Классным руководителям 1-х - 11-х классов регулярно проводить беседы с обучающимися о культуре приёма пищи и личной гигиене.

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 за организацией и качеством питания обучающихся МОУ СШ №24:

Ушкалова Е.Н

Сеничкина Е.В.

Максимова А.В

Лобачева Е.А.

Романенко Н. В.

Гуреева А.А.

Голосная А.В.

С актом проверки ознакомлена повар - бригадир



Гладышева Н.В.