

## 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 16.02.24г.

№ 6

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 12.02.2024г. по 16.02.2024г. проверяющими :  
Ушкаловой Е.Н- директором МОУ СШ №24, председателем комиссии  
Сеничкиной Е.В. – ответственной за организацию питания обучающихся,  
Максимовой Е.В. – председателем общешкольного родительского комитета,  
Лобачёвой Е. А-- председателем родительского комитета 9а класса,  
Гуреевой А. А. -- председателем родительского комитета 2а класса,  
Романенко Н.В.- председателем родительского комитета 1а класса,  
Голосной А.В.- представителем ООО «Венера»

**Цель проверки:** -организация горячего питания;  
- контроль за качеством приготовления завтраков и обедов.

### **В ходе проверки выявлено:**

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

- дети-инвалиды;
- дети с ОВЗ;
- дети из малоимущих семей;
- дети из многодетных семей;
- дети из семей мобилизованных граждан.

Всего учащихся 1 – 11 классов льготных категорий, получающих горячее питание – 741 человек; учащихся 5-11 классов, получающих горячее питание за родительскую плату 132 ученика.

Буфетную продукцию покупают 170 - 180 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. Блюда имеют приятный запах, аппетитный вид.

2.Производство готовых блюд осуществляется в соответствии с технологическими картами, в которых отражена рецептура и технология приготовления первых и вторых блюд , С целью контроля по соблюдению технологического процесса и соблюдению санитарных норм отбираются суточные пробы от каждой партии приготовленных блюд, которые хранятся в отдельном холодильнике двое суток. Запрещенные продукты в питании обучающихся не употребляются.

### **Выводы:**

- в МОУ СШ № 24 организовано горячее питание обучающихся с первого по одиннадцатый класс правильно;
- комиссия признала работу столовой и организацию горячего питания удовлетворительной.

### **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 и организации питания обучающихся МОУ СШ №24:

Ушкалова Е.Н.

Сеничкина Е.В.


Максимова Е.В.

Лобачёва Е.А.

Романенко Н.В.

Гуреева А.А.

Голосная А.В.

С актом проверки ознакомлена повар-бригадир  Гладышева Н.В.

