

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 22.03.24г.

№ 7

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 19.03.24г. по 26.03.24г. 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:

.Проверить:

- санитарное состояние обеденного зала школьной столовой.
- ассортимент и качество отпускаемой продукции школьным буфетом.
- соблюдение технологии приготовления блюд;

В ходе проверки установлено:

1. В обеденном зале школьной столовой, во время его посещения учащимися, соблюдается социальная дистанция, достаточное количество столов и стульев позволяет это делать. Санитарное состояние обеденного зала удовлетворительное, уборку обеденного зала проводит работник школы после каждой перемены. За каждым классом закреплены определенные обеденные столы. В обеденном зале просторно и светло.
2. Ассортимент продукции, отпускаемой школьным буфетом, разнообразен: в наличии имеется от 7 до 10 наименований различной выпечки отличного качества, что пользуется большим спросом у обучающихся, а также соки и кондитерские изделия. На всю продукцию имеются ценники.
3. Блюда готовятся в соответствии с технологическими картами и в соответствии с ежедневным меню. Технология приготовления блюд соблюдается. Ежедневное меню соответствует 12-дневному меню. Продукты поступают свежие, хорошего качества и в соответствии с требованиями СанПиН. В наличии имеется ассортимент готовой продукции для свободной продажи учащимся за родительскую плату: овощные салаты, 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.
4. Вес готовых блюд соответствует весу, заявленному в меню. Блюда имеют приятный запах, аппетитный вид.

Выводы: Горячее питание организовано с 1 класса по 11 класс для обучающихся льготных категорий и для обучающихся за родительскую плату. Комиссия признала работу столовой и организацию питания удовлетворительной, претензий и замечаний со стороны проверяющих нет.

Рекомендации:

1. Классным руководителям 5-х - 11-х классов регулярно проводить беседы с обучающимися на темы правильного сбалансированного питания, о культуре приема пищи, выполнения личной гигиены (о необходимости мытья рук перед приемом пищи).
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:

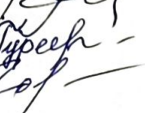
Ушкалова Е.Н. 


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.

