

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 25.01.24г.

№ 5

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 22.01.2024г. по 25.01.2024г. 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 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:

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

В ходе проверки комиссия установила:

1. В обеденном зале школьной столовой , во время его посещения учащимися , соблюдается социальная дистанция. Санитарное состояние обеденного зала удовлетворительное, уборку обеденного зала проводит работник столовой после каждой перемены. Уборочный инвентарь хранится в специально отведенном месте. За каждым классом закреплены определенные обеденные столы. В столовой дежурят ученики 8-х-11-х классов. 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 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, супы, мясные и рыбные блюда, гарниры. На видном месте находится прейскурант цен и меню с указанием массы порции, полезных веществ (белки, жиры и углеводы); энергетической ценности, а также указаны витамины и минеральные вещества каждого блюда.
4. Вес готовых блюд соответствует весу, заявленному в меню- раскладке. Блюда имеют приятный запах, аппетитный вид.

Выводы: - санитарное состояние пищеблока и обеденного зала удовлетворительное;

- на буфетной продукции имеются ценники;
- технология приготовления блюд соблюдается;
- вес готовых блюд соответствует весу блюд, заявленных в меню – раскладке.

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 за организацией и качеством питания обучающихся МОУ СШ №24:

Ушкалова Е.Н.

Сеничкина Е.В.

Макимова А.В.

Лобачёва Е.А.

Романенко Н.В.

Гуреева А.А.

Голосная А.В.

С актом проверки ознакомлена повар- бригадир



Гладышева Н.В.

