

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 13.09.24г.

№ 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 09.09.24г по 13.09.24 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 10 а класса; Романенко Н.В. – председателем родительского комитета 2 а класса; Гуреевой А.А.. – председателем родительского комитета 3 а класса; Голосной А.В.- представителем ООО «Венера».

Цель проверки: Контроль за организацией горячего питания обучающихся, контроль за поставкой продуктов поставщиком. Санитарное состояние обеденного зала.

В ходе проверки комиссия установила:

1. На 13 сентября 2024 г обучающихся, имеющих льготные категории, насчитывается **763** человека.
2. Питание организовано в соответствии с примерным 12- дневным меню. На стенде в столовой, в доступном месте, размещено ежедневное меню, согласованное с директором школы.
3. Бракеражной комиссией проводится ежедневный бракераж готовой продукции с отметкой в бракеражном журнале. Соблюдаются сроки реализации продуктов.
4. Вся продукция завезена хорошего качества, хранение продуктов осуществляется в соответствии с требованиями СанПиН. Товарное соседство соблюдается. Производство готовых блюд осуществляется в соответствии с технологическими картами, в которых отражена рецептура и технология приготовления блюд. При дегустации комиссия отметила, что вкусовые качества приготовленных блюд хорошие.
5. Суточные пробы отбираются в стерильные банки с крышками и хранятся в отдельном холодильнике 48 часов.
6. При осмотре комиссией посуды (тарелок и стаканов) - сколов не обнаружено. Моющих средств в достаточном количестве. В моечном цехе имеются инструкции на использование моющих средств.
7. Уборочный инвентарь хранится в специально отведенном месте. Санитарное состояние пищеблока и обеденного зала удовлетворительное.

Вывод: комиссия признала работу столовой и организацию питания удовлетворительной. Претензий и замечаний у членов комиссии 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 5-х - 11-х классов вести работу по организации питания за родительскую плату.

Акт составлен на одной странице 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.

Лобачёва Е.А.

Романенко Н.В.

Гуреева А.А.

Голосная А.В.

С актом проверки ознакомлена повар- бригадир

Гладышева Н.В.