

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 18.02.25г.

№ 11

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 10.02.2025г. по 14.02.2025г.

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 10а класса,
Гуреевой А. А. -- председателем родительского комитета 3а класса,
Романенко Н.В.- председателем родительского комитета 2а класса,
Голосной А.В.- представителем ООО «Венера»

Цель проверки:

- соблюдение технологии приготовления блюд;
- проверка веса порций готовых блюд.
- санитарное состояние обеденного зала школьной столовой;

В ходе проверки выявлено:

1.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 все сопроводительные документы, (сертификаты) подтверждающие качество продуктов.

В наличии так же есть ассортимент готовой продукции, и 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.

2.Вес готовых блюд соответствует весу, заявленному в меню. Блюда имеют приятный запах, аппетитный вид. Температурный режим горячих блюд соблюдается.

3. Санитарное состояние обеденного зала, пищеблока удовлетворительное, уборку обеденного зала проводит работник школы после каждой перемены. Обеденные столы моют горячей водой с добавлением моющих и дезинфицирующих средств, используется специальная ветошь, промаркированная тара , для чистой и использованной ветоши. Моющие и дезинфицирующие средства хранятся в таре изготовителя в специально отведенных местах, недоступных для учащихся, отдельно от пищевых продуктов.

Выводы:

- в МОУ СШ № 24 качество горячего питания хорошее, приготовлено технологически правильно в соответствии с ежедневным меню;
- документация на пищеблоке в порядке, ведётся правильно и регулярно;
- санитарное состояние пищеблока находится в удовлетворительном состоянии;
- претензий и замечаний со стороны проверяющих нет.

Рекомендации:

1. Классным руководителям 1-х - 11-х классов регулярно проводить беседы с обучающимися на темы правильного сбалансированного питания, о культуре приема пищи, поведения в столовой во время приема пищи, выполнения личной гигиены (о необходимости мытья рук перед едой).

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.

Лобачёва Е.А.

Романенко Н.В.

Гуреева А.А.

Голосная А.В.

С актом проверки ознакомлена повар- бригадир



Гладышева Н.В.

