

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 16.05.25г.

№ 17

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 12.05.2025г. по 15.05.2025г. 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:

- 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 выявлено:

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 5 до 7 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 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 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.

