

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 28. 04.25г.

№ 16

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 21.04.25г. по 25.04.25 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 28 апреля 2025 г обучающихся, имеющих льготные категории, насчитывается 745 человек.
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:

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.