

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 21.04.25г.

№ 15

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 14.04.2025г. по 18.04.2025г. проверяющими :
Ушкаловой Е.Н- директором МОУ СШ №24, председателем комиссии
Сеничкиной Е.В. – ответственной за организацию питания обучающихся,
Максимовой Е.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: -организация горячего питания;
- контроль за качеством приготовления завтраков и обедов.

В ходе проверки выявлено:

1. Горячим питанием обеспечены обучающиеся 1-х -4-х классов, а также учащиеся 5-х -11-х классов, имеющие льготные категории:

- дети-инвалиды;
- дети с ОВЗ;
- дети из малоимущих семей;
- дети из многодетных семей;
- дети из семей мобилизованных граждан.

Всего учащихся 1 – 11 классов льготных категорий, получающих горячее питание – 740 человек; учащихся 5-11классов, получающих горячее питание за родительскую плату 157 ученика.

Денежную компенсацию получают 9 учащихся. Буфетную продукцию покупают 170 - 180 человек.

На момент проверки было предложено разнообразное меню, способствующее укреплению и сохранению здоровья обучающихся. Температурный режим пищи, энергетическая ценность, суточная потребность в основных витаминах и микроэлементах соответствовала требованиям СанПиН. Выход готовых блюд соответствовал массе порций указанных в меню.

2.Производство готовых блюд осуществляется в соответствии с технологическими картами, в которых отражена рецептура и технология приготовления первых и вторых блюд , С целью контроля по соблюдению технологического процесса и соблюдению санитарных норм отбираются суточные пробы от каждой партии приготовленных блюд, которые хранятся в отдельном холодильнике двое суток. Запрещенные продукты в питании обучающихся не употребляются.

Выводы:

- в МОУ СШ № 24 организовано горячее питание обучающихся с первого по одиннадцатый класс правильно;
- комиссия признала работу столовой и организацию горячего питания удовлетворительной.

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 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 и организации питания обучающихся МОУ СШ №24:

Ушкалова Е.Н.

Сеничкина Е.В.

Максимова Е.В.

Лобачёва Е.А.

Романенко Н.В.

Гуреева А.А.

Голосная А.В.

С актом проверки ознакомлена повар-бригадир

Гладышева Н.В.

