

**Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение  
Пролетарская средняя общеобразовательная школа №5**

Акт №3

от 22.11.2023г.

«О результатах проверки организации горячего питания  
для обучающихся 5-11 классов»

Мы, комиссия, в составе:

Липодаева Н.В. – директор МБОУ Пролетарской СОШ №5;

Подплетённая С.Н. – зам.директора по ВР, ответственная за питание;

Семенихина Т.Л.- представитель родителей обучающихся (10 класса);

Мартынова О.В.- представитель родителей обучающихся(7а класса), провели проверку  
организации горячего питания для обучающихся 5-11 классов.

*Цель проверки:* соответствие ежедневного меню, соответствие объема и состава порций,  
состояние обеденного зала, соблюдение личной гигиены учащихся во время приема пищи,  
наблюдение за организацией питания.

В ходе проверки комиссией установлено:

1. Питание школьников организовано в соответствии с утвержденным ежедневным меню. На обед учащиеся кушали: суп картофельный с клёцками, котлеты мясо-картофельные по – хлыновски, макаронные изделия, чай с сахаром, хлеб. Опрошенные дети были очень довольны обедом.
2. Было проведено контрольное взвешивание и дегустация членами комиссии порций. При взвешивании порции соответствовали норме.
3. Санитарное состояние пищеблока и обеденного зала удовлетворительное, в наличии достаточно моющих и дезинфицирующих средств, систематически проводятся мероприятия по дезинфекции (согласно санитарным нормам), дезинсекции, дератизации.
4. Учащиеся, заходя в обеденный зал, мыли руки с мылом. Контроль осуществляли классные руководители каждого класса.
5. Систематически осуществляется пополнение школьного сайта в разделе «горячее питание».

**Проверка показала:** все установленные требования по организации и качеству питания выполняются. Питание детей непрерывно контролируется классными руководителями и сотрудниками столовой. Дети, получающие горячее питание в школе, меньше устают, у них на более длительный срок сохраняется высокий уровень работоспособности и выше успеваемость. В обеденном зале чисто, мебель и пол обрабатываются дезинфицирующими средствами. Работники столовой имеют чистый, опрятный вид, работают в чепцах, масках и перчатках.

Рекомендации:

1. Продолжить контроль за организацией и качеством питания обучающихся 5-11 классов. Продолжать разъяснительную работу о необходимости питания в школе.
2. Результаты проверки размещать на официальном сайте школы.

Члены комиссии:

Липодаева Н.В. – директор МБОУ Пролетарской СОШ №5-

Подплетённая С.Н. – зам.директора по ВР, ответственная за питание-

Молчанова Е.Ю.- представитель родителей обучающихся (8а класс)-

Семенихина Т.Л.- представитель родителей обучающихся (10 класс)-

Мартынова О.В.- представитель родителей обучающихся(7а класс)-