

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

Акт №4

от 19.12.2023г.

«О результатах проверки организации горячего питания,
соответствия блюд утвержденному меню для обучающихся 1-11 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 1-11 классов.

Цель проверки: соответствие блюд утвержденному меню, соответствие порций весовой норме, соблюдение гигиенических требований для работников столовой, педагогов и обучающихся.

В ходе проверки комиссией установлено:

1. Организация питания детей в МБОУ Пролетарской СОШ №5 регламентируется СанПиН 2.4.5.2409-08 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования".
2. Питание детей организовано, непрерывно контролируется классными руководителями и сотрудниками столовой. В меню на 19.12.2023г: завтрак – плов из птицы, салат из квашеной капусты, хлеб, кофейный напиток, кондитерские изделия. Дети едят избирательно: отдельно салат, кто-то предпочитает капусту. Кофейный напиток выпит всеми детьми. Дети практически съели весь хлеб. На обед в меню был суп картофельный с бобовыми (горохом), тефтели из птицы с соусом, каша рассыпчатая гречневая, компот из сухофруктов, хлеб. Обед был съеден учащимися полностью. Члены комиссии имели возможность попробовать все блюда. Еда была теплой, доведена до готовности, не пересолена (соответствует нормам здорового питания), порции соответствуют по весу 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. Систематически осуществляется пополнение школьного сайта в разделе «горячее питание»
5. Созданы условия по недопущению распространения инфекций при посещении столовой.

Проверка показала: родительский контроль установил соответствие подаваемых блюд утвержденному меню, порции соответствуют по весу норме, по опросам учащихся, обед нравится детям, пища теплая.

Сотрудники столовой соблюдают гигиенические требования при работе в столовой. (маски, чепцы)

При входе в столовую все дети обрабатывают руки дез.средством.

Рекомендации:

1. Продолжить контроль за организацией и качеством питания обучающихся 1-11 классов. Обратит внимание на соблюдение санитарных требований для предотвращения распространения инфекций.
2. Результаты проверки размещать на официальном сайте школы.

Члены комиссии:

Липодаева Н.В. – директор МБОУ Пролетарской СОШ №5-
Подплётённая С.Н. – зам.директора по ВР, ответственная за питание-
Семенихина Т.Л.- представитель родителей обучающихся (10 класс)-
Мартынова О.В.- представитель родителей обучающихся(7а класс)-

