

Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение Пролетарская средняя
общеобразовательная №5

Акт

от 15.04.2025г.

«О результатах проверки организации питания обучающихся»

Мы, комиссия, в составе:

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

Мартынова О.В. — социальный педагог, ответственная за питание;

Молчанова ЕЮ.- представитель родителей обучающихся (9а класса);

Семенихина ТЛ.- представитель родителей обучающихся (11 класса);

Вилипо И.А.- представитель родителей обучающихся(6а класса), провели проверку организации горячего питания для обучающихся 1-11 классов.

Цель проверки: Организация горячего питания учащихся, работа и санитарное состояние школьной столовой.

В ходе проверки комиссией установлено:

1. В школе имеется пищеблок, столовый зал и хозяйственные и подсобные помещения, позволяющие осуществлять приготовление безопасной продукции и осуществлять питание обучающихся.
2. Технологическое оборудование исправно, в пищеблоке соблюдаются санитарно-эпидемиологические требования.
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. В обеденном зале вывешено ежедневное меню, утверждённое директором с указанием наименования блюд, выхода продуктов. Суточные пробы берутся и хранятся в холодильнике. Выдача готовых блюд осуществляется после снятия пробы, результат фиксируется в «Журнале бракеража готовой кулинарной продукции».
5. В Аксиоме ведется табель ежедневного учета питающихся по питанию.
6. В наличии график питания учащихся 1-11 классов, соответствие его рекомендациям по организации питания.
7. Систематически осуществляется пополнение школьного сайта в разделе «горячее питание»

Проверка показала:

- все установленные требования по организации и качеству питания выполняются, грубых нарушений не выявлено;

-документы имеются в полном объеме и заполняются своевременно;

-в обеденном зале чисто, мебель и пол обрабатываются дезинфицирующими средствами; работники столовой имеют чистый, опрятный вид, работают в чепцах и перчатках.

Рекомендации:

1. Продолжить контроль за организацией и качеством питания обучающихся 1-11 классов.
2. Рекомендовать классным руководителям провести классные часы по обучению детей культуре питания, поведения, о режиме питания, обращая внимания на необходимость горячего питания - залога успешной учёбы в школе,
3. Результаты проверки размещать на официальном сайте школы.

Члены комиссии:

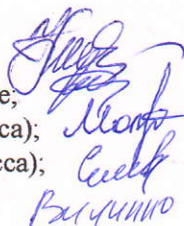
Липодаева Н.В. — директор МБОУ Пролетарской СОШ №5;

Мартынова О.В. — социальный педагог, ответственная за питание;

Молчанова ЕЮ.- представитель родителей обучающихся (9а класса);

Семенихина ТЛ.- представитель родителей обучающихся (11 класса);

Вилипо И.А.- представитель родителей обучающихся(6а класса)


Липодаева
Мартынова
Семенихина
Вилипо