

Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение  
Пролетарская средняя общеобразовательная школа №5

Акт

от 03.09.2025г.

«О выполнении требований Роспотребнадзора, СанПиН и условий созданных в школьной столовой для организации питания обучающихся в 2025-2026 учебном году»

Мы, комиссия, в составе:

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

Мартынова О.В. — ответственная за питание;

Молчанова Е.Ю. - представитель родителей обучающихся (10а класса);

Семенихина Т.Л. - представитель родителей обучающихся (7б класса);

Вилипо И.А. - представитель родителей обучающихся (7а класса), провели проверку организации горячего питания для обучающихся 1-11 классов.

Цель проверки: наличие нормативно-правовой базы, соответствие ежедневного меню, соответствие объёма и состава порций, состояние обеденного зала, внешний вид сотрудников пищеблока.

В ходе проверки комиссией установлено:

1. Сформирована нормативно-правовая база, регламентирующая организацию питания. В наличии имеются:
  - а) Приказы РОО Администрации Пролетарского района Об организации горячего питания, постановление Администрации Пролетарского района №600 от 01.09.2025;
  - б) приказы по школе об организации горячего питания:
    - «Об организации горячего питания в школе №214 от 01.09.2025г.
    - «О назначении ответственного за организацию питания обучающихся №191 от 26.08.2025г
    - «О создании комиссии по организации горячего питания обучающихся № 209/3 от 29.08.2025г.
  - в) Положение о родительском контроле организации горячего питания обучающихся МБОУ Пролетарской СОШ №5.
2. Созданы следующие условия для организации питания:
  - а) в школе имеется пищеблок, столовый зал и хозяйственные и подсобные помещения, позволяющие осуществлять приготовление безопасной продукции и питание обучающихся;
  - б) технологическое оборудование исправно, в пищеблоке соблюдаются санитарноэпидемиологические требования;
  - в) санитарное состояние пищеблока и обеденного зала удовлетворительное, в наличии достаточно моющих и дезинфицирующих средств, систематически проводятся мероприятия по дезинфекции;
  - г) охват обучающихся 1-11 классов горячим питанием-85%;
  - д) ежедневно ведётся учёт посещаемости детей в системе «Аксиома»;
  - е) в наличии график питания учащихся 1-11 классов, соответствие его рекомендациям по организации питания.
3. В школе создана бракеражная КОМИССИЯ (Мартынова О.В., Винник Н.Н., Косова Т.А), которые контролируют соответствие пищевого рациона утвержденному меню, осуществляют контрольное взвешивание порций. В полном объёме соблюдаются СанПиН.

4. Соблюдается питьевой режим.

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»

Проверка показала: все установленные требования по организации и качеству питания на новый учебный год выполняются. Документы имеются в полном объеме и своевременно заполняются. В обеденном зале чисто, мебель и пол обрабатываются дезинфицирующими средствами. Работники столовой имеют чистый, опрятный вид, работают в чепцах, перчатках.

Рекомендации:

1. Продолжить контроль за организацией и качеством питания обучающихся 1-11 классов.

2. Результаты проверки размещать на официальном сайте школы.

3. Привлекать родительскую общественность к контролю за организацией и качеством питания.

Члены комиссии:

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

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

Молчанова ЕЮ.- представитель родителей обучающихся (10а кл.) -

Семенихина Т.Л.- представитель родителей обучающихся (7б кл.) -

Вилипо И.А.- представитель родителей обучающихся (7а кл.)-