

Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение
Пролетарская средняя общеобразовательная школа №5

Акт №4

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

16.12.2024.

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 ГЛ.- 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: 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 16.12.2024г: завтрак — сосиски
отварные, макаронные изделия отварные, соус томатный, салат из квашенной капусты,
хлеб, чай с сахаром, кондитерские изделия. Дети едят избирательно: отдельно салат,
кто-то предпочитает капусту. Чай с сахаром выпит всеми детьми. Дети практически
съели весь хлеб.

На обед в меню был суп крестьянский с крупой, котлеты рубленые из птицы, пюре
картофельное, чай с сахаром, хлеб пшеничный йодированный. Обед был съеден
учащимися полностью.

Члены комиссии имели возможность попробовать все блюда. Еда была тёплой, 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. Обратить 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-

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

Молчанова Е.Ю.- представитель родителей обучающихся (9а кл.) -

Семенихина Т.Л.- представитель родителей обучающихся (11 кл.) -

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