

Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение Пролетарская
средняя общеобразовательная школа №5

Акт

от 18.11.2024г.

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

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 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 яйцом (паутинка), сосиски отварные, каша вязкая перловая, соус томатный, салат из квашенной капусты, компот из смеси сухофруктов, хлеб пшеничный йодированный. 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-

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

Молчанова ЕЮ.- представитель родителей обучающихся (9а кл.) -

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

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

