

Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение
Пролетарская средняя общеобразовательная школа №5

Акт

от 24.01.2025г.
«О результатах проверки организации горячего питания (завтрака) и обеда,
для детей ОВЗ и инвалидов»

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 детей ОВЗ и инвалидов,

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

В ходе проверки выявлено:

1) Школьной столовой на 24 января на завтрак было предложено: гуляш из птицы, каша вязкая пшеничная, овощи солёные (огурцы), чай с сахаром, хлеб пшеничный йодированный.

На обед: суп картофельный с крупой (пшено), котлеты рубленые с белокочанной капустой, картофель по деревенски, чай с лимоном, хлеб пшеничный йодированный.

2) Было проведено контрольное взвешивание и дегустация членами комиссии порций. При взвешивании порции соответствовали норме. При дегустации родители отметили, что вкусовые качества достаточно высоки, качество обработки соответствует предъявляемым требованиям.

3) Члены комиссии отметили, что порции соответствуют возрастной потребности детей.

4) Организация питания: у входа в столовую стоят учителя и обращают внимание на то, что перед едой нужно мыть руки. Для мытья рук имеются раковины с кусочками мыла. Все классные руководители сопровождают свои классы.

6) Столы чисто вытерты, используются специальные принадлежности для мытья столов, тарелки чистые, без сколов.

Проверка показала: родительский контроль установил соответствие подаваемых блюд утвержденному меню для детей ОВЗ и инвалидов, порции соответствуют по весу норме, по опросам учащихся, обед нравится детям, пища теплая, вкусовые качества достаточно высоки, качество обработки соответствует предъявляемым требованиям, При входе в столовую все дети моют руки с мылом.

Рекомендации:

1. Продолжить контроль за организацией и качеством питания обучающихся 1-11 классов. Обратить внимание на соблюдение санитарных требований для предотвращения распространения инфекций.
2. Предложить родителям, проводить дома беседы о правильном питании,
3. Результаты проверки размещать на официальном сайте школы.

4. 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 (9а кл.) -
- Семенихина Т.Л.- представитель родителей обучающихся (11 кл.) -
- Вилипо И.А.- представитель родителей обучающихся (6а кл.)-

Липодаева
Мартынова
Молчанова
Семенихина
Вилипо