

**Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение
Пролетарская средняя общеобразовательная школа №5**

Акт №7

от 14.03.2024г.

«О результатах проверки организации горячего питания
для обучающихся 1-11 классов, соблюдение графика приема пищи обучающимися
школы»

Мы, комиссия, в составе:

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

Подплетённая С.Н. – зам.директора по ВР, ответственная за питание;

Молчанова Е.Ю.- представитель родителей обучающихся (8а класса);

Семенихина Т.Л.-представитель родителей обучающихся (10 класса);

Мартынова О.В.- представитель родителей обучающихся(7а класса), провели проверку организации горячего питания для обучающихся 1-11 классов.

Цель проверки: соответствие ежедневного меню, соответствие объема и состава порций, состояние обеденного зала, соблюдение личной гигиены учащихся во время приема пищи, графика приёма пищи обучающимися школы.

В ходе проверки комиссией установлено:

1. Питание школьников организовано в соответствии с утвержденным ежедневным меню (в обеденном зале) с указанием сведений об объеме блюд, стоимостей, названия кулинарных изделий, утвержденные технологические карты и графиком, который разработан исходя из режима учебных занятий. Соблюдение посещения столовой контролирует ответственный за питание.
2. Санитарное состояние пищеблока и обеденного зала удовлетворительное, в наличии достаточно моющих и дезинфицирующих средств, систематически проводятся мероприятия по дезинфекции (согласно санитарным нормам), дезинсекции, дератизации.
3. Питание учащихся осуществляется в соответствии с графиком на основании Приказа по школе от 30.08.2023г №79 совместно с медицинским работником школы. В школе имеется достаточно столовых приборов, столов, стульев. Сотрудники столовой имеют маски и перчатки, спецодежду.
4. Систематически ведется журнал бракеража готовой кулинарной продукции. Проводится уборка обеденного зала по завершению каждого приёма пищи.
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. Питание осуществляется строго по утверждённому графику. Работники столовой имеют чистый, опрятный вид, работают в чепцах, масках и 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.

