

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

Акт №8

от 18.04.2024г.

«О результатах проверки организации питания обучающихся»

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);

Мартынова О.В- представитель родителей обучающихся(7а класса);

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

провели проверку организации горячего питания для обучающихся 1-11 классов.

Цель проверки: Организация горячего питания учащихся, работа и санитарное состояние школьной столовой.

В ходе проверки комиссией установлено:

1. В школе имеется пищеблок, столовый зал и хозяйственные и подсобные помещения, позволяющие осуществлять приготовление безопасной продукции и осуществлять питание обучающихся.

2. Технологическое оборудование исправно, в пищеблоке соблюдаются санитарно-эпидемиологические требования.

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. В обеденном зале вывешено ежедневное меню, утверждённое директором с указанием наименования блюд, выхода продуктов. Суточные пробы берутся и хранятся в холодильнике. Выдача готовых блюд осуществляется после снятия пробы, результат фиксируется в «Журнале бракеража готовой кулинарной продукции».

5. В Аксиоме ведется табель ежедневного учета питающихся по питанию.

6. В наличии график питания учащихся 1-11 классов, соответствие его рекомендациям по организации питания.

5. Систематически осуществляется пополнение школьного сайта в разделе «горячее питание»

Проверка показала:

-все установленные требования по организации и качеству питания выполняются, грубых нарушений не выявлено;

- документы имеются в полном объеме и заполняются своевременно;

- в обеденном зале чисто, мебель и пол обрабатываются дезинфицирующими средствами; - работники столовой имеют чистый, опрятный вид, работают в чепцах и перчатках.

Рекомендации:

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

2. Рекомендовать классным руководителям провести классные часы по обучению детей культуре питания, поведения, о режиме питания, обращая внимания на необходимость горячего питания - залога успешной учёбы в школе.

3. Результаты проверки размещать на официальном сайте школы.

Члены комиссии:

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 класс)-

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

Мартынова О.В- представитель родителей обучающихся(7а класс)-