

Акт
по итогам проверки организации горячего питания
в МОКУ «Оватинская СОШ имени Башанкаева Андрея Андреевича»

В соответствии с планом Совета родителей была осуществлена проверка организации горячего питания в МОКУ «Оватинская СОШ имени Башанкаева Андрея Андреевича».

Время проверки: 15 сентября 2023г.

Цель проверки:

- Организация питания обучающихся;
- Наличие нормативно- правовой базы по организации питания;
- Санитарное состояние столовой;
- Выявление % обучающихся, охваченных горячим питанием.

Проверка осуществлялась заместителем директора по ВР Подлесной А.А. и членами родительской комиссии по контролю организацией питания Рабадановой З.Р., Хуртиновой С.Э.

В ходе проверки было выявлено следующее:

На момент проверки питание обучающихся 1-4 классов осуществляется во время 3-й перемены. За каждым классом закреплены столы. В школе составлен график дежурства классов и учителей по школе, в том числе по столовой. На момент проверки дежурство по столовой осуществляли обучающиеся 11 класса. Раздача блюд начинается за 5-7 минут до звонка на перемену. Все классы ходят в столовую организованно, в сопровождении учителя.

Класс	Классный руководитель	Количество обучающихся	Количество питающихся	% охвата
1	Рабаданова З.Р.	3	3	100%
2	Каскаева Б.М.	5	5	100%
3	Бадминова Г.Г.	9	9	100%
4	Филимонова Т.В.	7	7	100%
5	Горшкова И.К.	9	9	100%
6	Балиткиева И.М.	6	6	100%
7	Федоренко Л.Г.	6	6	100%
8	Боваева Н.Н.	6	6	100%
9	Кавдалов С.А.	3	3	100%
10	Кавдалова М.Б.	3	3	100%
11	Подлесная А.А.	3	3	100%

Санитарное состояние соответствует санитарным нормам. Документация в порядке. Ежедневно ведется бракеражный журнал.

На момент проверки меню для обучающихся 1-4 классов состояло из следующих блюд:

1. Салат из свежих овощей;
2. Борщ со сметаной;
3. Куры тушеные;
4. Рис припущенный;
5. Чай сладкий;
6. Хлеб пшеничный;
7. Хлеб ржаной.

Меню для обучающихся 5-11 классов состояло из следующих блюд:

1. Салат из свежих овощей;
2. Борщ со сметаной;
3. Куры тушеные;
4. Рис припущенный;
5. Чай сладкий;
6. Хлеб пшеничный;
7. Хлеб ржаной.

Было проведено контрольное взвешивание блюд и дегустация членами комиссии порций. Было отмечено, что вкусовые качества достаточно высоки, а также качество обработки соответствует предъявляемым требованиям. Выводы:

Выводы:

- Отмечается положительная работа школы по организации питания.
- Отмечается положительная работа повара по соблюдению санитарно-гигиенических условий.

Предложения:

- Классным руководителям уделять больше внимания на организацию питания обучающихся.
- Классным руководителям провести тематические классные часы по вопросам рационального питания.

С актом комиссии ознакомлена: повар 88 /Санжеева Т.З./

Комиссия в составе с актом ознакомлены:

Рабданова З.Р. родительница 6 класса З.Р. Рабданова
Хуртинова С.Э. родительница 3 класса С.Э. Хуртинова
Подлесная А.А. зам. директора по ВР А.А. Подлесная