

Акт
по итогам проверки организации горячего питания
в МОКУ «Оватинская СОШ»

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

Время проверки: 6 сентябрь 2021г.

Цель проверки:

- Организация питания учащихся
- Наличие нормативно – правовой базы по организации питания
- Санитарное состояние столовой
- Выявление % учащихся, охваченных горячим питанием

Проверка осуществлялась заместителем директора по ВР Горшковой И.К. и членами родительской комиссии по контролю организацией питания Рабадановой З.Р., Маниной Л.Н..

В ходе проверки было выявлено следующее:

В школе разработан пакет нормативных документов: издан приказ об организации питания. В приказе ответственным за организацию питания от администрации назначена Горшкова И.К.: определен состав бракеражной комиссии; определены обязанности классных руководителей (ежемесячный сбор денег, ведение и своевременная сдача отчетов по питанию).

Питание учащихся осуществляется во время 2-ой и 4-ой 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 9-го класса. Раздача блюд начинается за 5 – 7 минут до звонка на перемену. Все классы приходят в столовую организованно, в сопровождении учителя.

Класс	Классный руководитель	Количество учащихся в классе	Кол – во питающихся	% охвата
1	Каратаева Е.М.	11	11	100%
2	Филимонова Т.В.	6	6	100%
3	Гичева З.Р.	7	7	100%
4	Бахина Е.С.	7	7	100%
5	Подлесная А.А.	7	7	100%
6	Боваева Н.Н.	8	8	100%
7	Чавлинова Л.Н.	4	4	100%
8	Кавдалова М.Б.	4	4	100%
9	Кошаева Г.Н.	8	8	100%
10	Токарева Л.С.	6	6	100%
11	Балиткиева И.М.	2	2	100%

Столовая школы оснащена необходимым производственным оборудованием и посудой. В обеденном зале, рассчитанном на 80 человек уютно и чисто. Санитарное состояние соответствует санитарным нормам. Документация в порядке. В столовой имеется стенд, где каждый участник образовательного процесса может найти информацию о составе

бракеражной комиссии, ежедневном меню, плакаты о правильном питании и правилах поведения за столом. Ежедневно ведется бракеражный журнал. Медицинская книжка повара соответствуют требованиям нормативных документов.

На момент проверки меню состояло из следующих блюд:

1. Салат из огурцов
2. Суп гороховый
3. Котлеты
4. Макароны отварные
5. Кисель
6. хлеб пшеничный
7. Хлеб ржаной
8. Груша

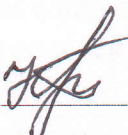
Было проведено контрольное взвешивание блюд и дегустация членами комиссии порций. Было отмечено, что вкусовые качества достаточно высоки, а также качество обработки соответствует предъявляемым требованиям.

Выводы:

- 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 Терещенко Н.И.

Комиссия в составе с актом ознакомлены:

Рабаданова З.Р. родительница 4 класса 

Манина Л.Н. родительница 7 класса 

Горшкова И.К. зам.дир. по ВР 