

Акт
по итогам проверки организации горячего питания
в МОКУ «Оватинская СОШ имени Башанкаева А.А.»

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

Время проверки: 20 апреля 2023г.

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., Хуртиновой С.Э.

В ходе проверки было выявлено следующее:

На момент проверки питание учащихся 1-4 классов осуществляется во время 1-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 10-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	Каскаева Б.М.	4	4	100%
2	Бахина Е.С.	8	8	100%
3	Филимонова Т.В.	6	6	100%
4	Гичева З.Р.	7	7	100%
5	Балиткиева И.М.	7	7	100%
6	Подлесная А.А.	7	7	100%
7	Боваева Н.Н.	8	8	100%
8	Чавлинова Л.Н.	4	4	100%
9	Кавдалова М.Б.	4	4	100%
10	Кошаева Г.Н.	4	4	100%
11	Токарева Л.С.	5	5	100%

Санитарное состояние соответствует санитарным нормам. Документация в порядке.

Ежедневно ведется бракеражный журнал.

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

Обед:

1. Салат из свежих овощей
2. Суп с клецками
3. Жаркое по - домашнему
4. Компот из сухофруктов

6. Хлеб пшеничный
7. Хлеб ржаной

Полдник:

1. Банан
2. Сок

Меню для учащихся 5- 11 классов:

1. Жаркое по-домашнему
2. Салат из свежих овощей
3. Компот из сухофруктов
4. Хлеб пшеничный
5. 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:



- 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 Санжеева Т.З.

Комиссия в составе с актом ознакомлены:

Рабаданова З.Р. родительница 5 класса 
Хуртинова С.Э. родительница 10 класса 
Горшкова И.К. зам. дир. по ВР 