

АКТ

по итогам проверки организации горячего питания
в МОКУ «Верхняяшкульская СОШ имени А.Д. Емченова»

В соответствии с планом Совета родителей была осуществлена проверка организации горячего питания в МОКУ «Верхняяшкульская СОШ им. А.Д. Емченова»

Время проверки: 1 сентября 2022г.

Цель проверки:

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

Проверка осуществлялась заместителем директора по ВР Арсеновой Э.А. и членами родительской комиссии по контролю организацией питания Бембеевой Э.В. и Манжиевой Н.С.

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 Арсенова Э.А.; определен состав бракеражной комиссии; определены обязанности классных руководителей (ежемесячный сбор денег, ведение и своевременная сдача отчетов по питанию).

Питание учащихся осуществляется во время 3-ой и 4-ой перемены. За каждым классом закреплены столы. В школе составлен график дежурства учителей по школе, в том числе по столовой. 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	Арсенова Э.А.	1	1	100
3	Арсенова Э.А.	3	3	100
4	Анжарова Г.Э.	4	4	100
5	Бамбаева С.М.	2	2	100
6	Менкеев Е.А.	1	1	100
7	Настаева Т.Ю.	2	2	100
8	Бултукова А.П.	1	1	100
9	Данжеева А.В.	3	3	100
10	Абрамова Л.Д.	1	1	100

Столовая школы оснащена необходимым производственным оборудованием и посудой. В обеденном зале, рассчитанном на 30 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 соответствует требованиям нормативных документов. На момент проверки меню состояло из следующих блюд:

1. Салат из свежих овощей
2. Суп вермишелевый
3. Плов из курицы
4. Кофейный напиток
5. Хлеб пшеничный
6. Хлеб ржаной
7. Яблоко

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

Вывод:

- 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 *Теге*
Кюбаева М.А.

Комиссия в составе с актом ознакомлены:

Бембеева Э.В. родительница 5 класса

Бембеева Э.В.

Манжиева Н.С. родительница 9 класса

Манжиева Н.С.

Арсенова Э.А. зам. директора по ВР

Арсенова Э.А.