

## Акт

По итогам проверки организации горячего питания в МОКУ «Верхнеяшкульская СОШ им.А.Д.Емченова»

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

Дата проверки: 6 сентября 2021 г.

Цель проверки:

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

Проверка осуществлялась заместителем директора по ВР Бичкиновой Г.Р. и членами родительской комиссии по контролю организацией питания Ишеевой В.Б., Бюрчиевой И.К..

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 Бичкинова Г.Р.: определен состав бракеражной комиссии: определены обязанности классных руководителей (ежемесячный сбор денег, ведение и своевременная сдача отчетов по питанию).

Питание учащихся осуществляется во время 3-й перемены. За каждым классом закреплены столы. В школе составлен и график дежурства классов и учителей по школе, в том числе по столовой. На момент проверки дежурство АО столовой осуществляли обучающиеся 8-го класса раздача блюд начинается за 5-7 минут до звонка на перемену. Все классы приходят в столовую организованно, в сопровождении учителя.

№	Классный руководитель	Класс	Кол-во учащихся в классе	Кол-во питающихся	% охвата
1	Менкеев Е.А.	11	2	2	100
2	Абрамова Л.Д.	9	1	1	100
3	Данжеева А.В.	8	3	3	100
4	Бултукова А.П.	7	1	1	100
5	Джанаев Э.Б.	6	2	2	100
6	Анжарова Г.Э.	3	4	4	100
7	Арсенова Э.А.	2, 4	6	6	100

Столовая школы оснащена необходимым производственным оборудованием и посудой. В обеденном зале, рассчитанном на 40 человек уютно и чисто. Санитарное состояние соответствует санитарным нормам. Документация в порядке. В столовой имеется стенд, где каждый ученик 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 соответствуют требованиям нормативных документов.

На момент проверки меню состояло из следующих блюд:

- 1.Салат «Винегрет овощной»
- 2.Рассольник «Петербургский»
- 3.Котлета мясная
- 4.Картофельное пюре
- 5.Компот из смеси сухофруктов
- 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:

- 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 Ковалева повар Коваева М.А.

Комиссия в составе с актом ознакомлены:

Ишеева В.Б., родительница 3,9.11 класса Ишеева

Бюрчиева И.К., , родительница 6,8 класс Бюрчиева

Бичкинова Г.Р., зам.дир по ВР Бичкинова