

Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение
Николаевская средняя общеобразовательная школа
Акт № 2

От 10.11.2022г.

« О результатах проверки организации горячего питания, соответствия блюд утвержденному меню для обучающихся 1-11 классов »

Мы, комиссия, в составе:

1. Галицина Н.Н.- директор МБОУ Николаевской СОШ;
2. Жаботинская Т.Н.- зам.директора по ВР, ответственная за питание;
3. Сагельдина Ю.Н.- представитель родителей 1.7 класса;
4. Дёмина М.А. - представитель родителей 8 класса;

Провели проверку организации горячего питания для обучающихся 1-11 классов.

Цель проверки: соответствие ежедневного меню, соответствие объема и состава порций, состояние обеденного зала, соблюдение личной гигиены учащимися во время приёма пищи, наблюдение за организацией питания.

В ходе проверки комиссией установлено:

1. Питание школьников организовано в соответствии с утвержденным ежедневным меню. На обед учащиеся кушали борщ с капустой и картофелем и пшеничным хлебом, оладьи из печени по- кунцевски, каша пшеничная вязкая, винегрет овощной, чай с сахаром. Опрошенные дети были в основном довольны обедом.
2. Было проведено контрольное взвешивание дегустация членами комиссии порций. При взвешивании порции соответствовали норме.
- Санитарное состояние пищеблока и обеденного зала удовлетворительное, в наличии достаточное количество моющих и дезинфицирующих средств, систематически проводятся мероприятия по дезинфекции (согласно санитарным нормам), дезинсекции.
3. Учащиеся, заходя в обеденный зал, мыли руки с мылом. Контроль осуществлял дежурный учитель.
4. Систематически осуществляется пополнение школьного сайта в разделе «горячее питание»

Проверка показала: все установленные требования по организации и качеству питания выполняются. Питание детей контролируется дежурными учителями и сотрудниками столовой. Дети, получающие горячее питание в школе, меньше устают, у них на более длительный срок сохраняется высокий уровень работоспособности и выше успеваемость. В обеденном зале чисто, мебель и пол обрабатываются моющими и дезинфицирующими средствами. Работники столовой имеют чистый, опрятный вид, работают в косынках, масках и перчатках.

Рекомендации:

1. Продолжить контроль за организацией и качеством питания обучающихся 1-11 классов.
2. Результаты проверки размещать на официальном сайте школы.

Члены комиссии:

1. Галицина Н.Н.
2. Жаботинская Т.Н.
3. Сагельдина Ю.Н.
4. Дёмина М.А.

