

АКТ № 2.
проверки организации и качества бесплатного питания обучающихся
в школьной столовой МАОУ СОШ № 7
от 12 октября 2023 г.

В целях контроля за организацией горячего питания, повышения качества и эффективности организации питания обучающихся в МАОУ СОШ № 7, подготовки предложений, направленных на улучшение системы организации питания, комиссия в составе:

ответственный исполнитель за учет организации питания: Орёл В.В.

ответственный в комиссии по ведению бракеражного журнала: Лопатина Н.А.

социальный педагог: Гостева В.Р.

представители родительского контроля:

Бесчеревных Галина Викторовна (обучающийся 4 в)

Раевская Валентина Борисовна (обучающийся Волченко С., 4 в)

составили настоящий акт в том, что 12 октября 2023 года проведен рейд с участием родителей по контролю за организацией горячего питания обучающихся в МАОУ СОШ № 7.

Задачи:

- контроль организации горячего питания в школе, питьевого режима в соответствии с СанПином;
- контроль использования средств индивидуальной защиты (маски, перчатки) сотрудниками пищеблока;
- общее впечатление об условиях организации питания, санитарного состояния обеденного зала;
- ознакомиться с ассортиментом и качеством предлагаемой продукции в школьном буфете.

В ходе проверки комиссия установила следующее:

1. Горячее питание производится согласно 4-х недельному меню, согласованного с Управлением Роспотребнадзора по Калининградской области, которое выложено на сайте школы;
2. Все обучающиеся начальной школы, за исключением отсутствующих, получают горячее питание в соответствии с графиком посещения столовой;
3. Наибольший охват организованным горячим питанием показывают обучающиеся начальных классов. Продолжается работа по увеличению охвата обучающихся 5-11 классов. Работа по питанию за родительскую плату, дополнительное питание буфетной продукцией (выпечка, кондитерские изделия, соки).
4. Ежедневное меню на 12.10.2023 г. с указанием сведений об объемах, калорийности предлагаемого питания вывешено в обеденном зале на видном месте.
5. Выпуск готовой продукции и качество завозимых продуктов питания контролируется заведующей столовой и работником школы Лопатиной Н.А, которая ежедневно осуществляет бракераж готовой продукции.
6. В буфете имеются: соки, вода, разрешенные кондитерские изделия.
7. На момент проверки в обеденном зале чисто, столы заранее накрываются работниками столовой. Во время приёма пищи, посадочных мест и посуды имеется в достаточном количестве. Классы для приёма пищи идут в сопровождении классного руководителя.
8. График посещения школьной столовой соблюдается.
9. На информационном сайте МАОУ СОШ № 7 в разделе «Питание» размещается оперативная информация по организации школьного питания.

На момент проверки меню 12.10.2023 для обучающихся школы состояло:

Завтрак, 1- 4 классы	Обед, 5-11 классы	Полдник для обучающихся во 2 смену 1-11 классы
Салат Осенний	Салат Овощной с картофелем	Йогурт фруктовый питьевой 1/180
Биточек мясной , запеченный в соусе	Суп с рисом и томатом на бульоне	Выпечное изделие в ассортименте шт РХ
Макаронны отварные с маслом	Каша гречневая с курицей	Фрукты свежие по сезону
Хлеб пшеничный	Компот из ягод з/м	
Чай заварной с сахаром	Хлеб пшеничный	
	Хлеб ржано-пшеничный	

10. Представители родительского контроля смогли продегустировать завтрак, лично задать и обсудить свои вопросы по качеству предлагаемого меню зав. школьной столовой.
11. Члены родительского контроля заполнили Оценочный лист по результатам контроля (Раевская В.Б, Бесчеревных Г.В.). Раевская В.Б. отметила: «На обед поданы горячие блюда- суп, гречка с курицей, салат, компот. Блюда приготовлены по-домашнему, приятные по вкусу. Персонал в перчатках и шапочках. После принятия детьми пищи произведена уборка столов. Замечаний нет». Бесчеревных Г.В. оценила блюда как вкусные, внешне выглядят блюда аппетитно. Организацией школьного питания довольна. Порции большие на вид. Высказано общее замечание родителям: проводить со своими детьми разъяснительные беседы о пользе обеда в школьной столовой. Дети кушают по собственным предпочтениям. Можно было бы рассмотреть вопрос о предложении детям таких блюд, как запеканка, блинчики, оладьи, сырники. Вместо черного хлеба перейти на Галицкий и убрать батон.
12. Из пожеланий родителей, над которыми необходимо работать далее: классным руководителям необходимо продолжать вести воспитательные просветительные беседы «Правила поведения в столовой», «Культура питания»; контроль дежурных обучающихся в школьной столовой во время больших перемен.

Вывод:

- признать работу школьной столовой удовлетворительной;
- продолжить работу по контролю за качеством предлагаемого меню;
- классным руководителям вести просветительскую работу среди обучающихся и родителей по пропаганде здорового питания;
- классным руководителям продолжать работу по дежурству в столовой, строго придерживаться графика посещения столовой классами.

Члены комиссии:

_____ Орёл В.В.

_____ Лопатина Н.А.

_____ Гостева В.Р.