

Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение
«Средняя общеобразовательная школа № 4» г. Сосногорска

АКТ
проверки организации питания учащихся в МБОУ «СОШ № 4» г. Сосногорска

г. Сосногорск

29 января 2024 г.

Комиссия в составе: председатель комиссии – Уласик И.В., директор школы, Маковецкая Е.А., заместитель директора по ВР, Тихонова Е.А., заместитель директора по КБ, Парамонова Н.А., председатель общешкольного родительского комитета, составили настоящий акт в том, что 29 января 2024 г. с 9.40 до 10.00 была проведена проверка качества горячего питания в МБОУ «СОШ № 4» г. Сосногорска.

В ходе проверки было установлено:

1. Администрацией школы организовано горячее питание школьников на платной и бесплатной основе, по графику, утвержденному приказом по школе от 01.09.2023 г № 41-п.
2. В школьном буфете имеется стенд «Уголок потребителя». На стенде размещены: приказ об организации питания учащихся в 2023-2024 учебном году от 01.09.2023 г № 41-п меню на 19.01.2024 г., Положение о бракеражной комиссии, утвержденное приказом по школе 31.08.2018 г. № 179, Правила поведения в школьном буфете, копия договора об оказании услуг от 09.01.2024 г. с МБОУ «Кадетская школа» г. Сосногорска на предоставление горячего питания.
3. Меню школьника вывешено в буфете до начала 1 урока.
4. Отпуск горячего питания учащимся организован по классам на переменах и в урочное время в соответствии с режимом питания. Во время приема пищи в зале буфета находится один класс. В 1-4 классах – 220 человек, получателей социального пособия в 1-11 классах – 10 человек, дети с ОВЗ – 3 человека (1 обучается на дому).
5. Бракеражный журнал оформлен.
6. Зал буфета оборудован столовой мебелью (столами) с покрытием, позволяющим проводить их обработку с применением моющих и дезинфицирующих средств. В помещении буфета чисто. На столах стоят салфетницы с салфетками.
7. При организации питания используется фарфоровая и стеклянная посуда (тарелки, стаканы), отвечающая требованиям безопасности для материалов, контактирующих с пищевыми продуктами. Столовые приборы (ложки, вилки), посуда для приготовления и хранения готовых блюд изготовлены из нержавеющей стали. Буфет обеспечен достаточным количеством столовой посуды и приборами.
8. Пищевые отходы хранятся в емкостях с крышками в специально выделенном месте.
9. Привезенная продукция (готовый завтрак) реализуется в день поставки и не хранится (хранятся только суточные пробы).
10. Была проведена проверка вкусовых качеств блюд (на завтрак: макароны отварные с маслом, колбаса вареная, батон, апельсин, сок). Все блюда соответствуют представлениям членов комиссии о вкусной и здоровой пище. Претензий к качеству приготовления, качеству продуктов нет.
11. Члены комиссии отметили, что порции большие. Не все учащиеся (1а, 1б, 2б классов) съели их полностью. Часть продукции уходит в отходы.
12. В рацион на неделю с 22 по 26 января 2024 года включены свежие фрукты: бананы; свежие овощи: огурец свежий, помидор; достаточно разнообразные напитки: чай с лимоном, сок, компот из свежемороженых ягод, йогурт питьевой.
13. В обеденном зале для каждого класса накрываются отдельные столы, посадочных мест достаточно.
14. Перед школьным буфетом функционирует санитарно-гигиеническая зона (3 раковины, жидкое мыло, 3 электрополотенца, горячее водоснабжение).

ПРЕДЛОЖЕНИЯ и РЕКОМЕНДАЦИИ:

1. Организовать просветительскую работу с детьми о вкусной и здоровой пище, правилах личной гигиены.
2. Провести в апреле 2024 г. анкетирование родителей по вопросам организации питания в МБОУ «СОШ № 4» г. Сосногорска.
3. Результаты проверки довести до сведения родителей на родительских собраниях в период с февраля по апрель 2024 г.
4. Провести повторную проверку в сентябре 2024 г.

Члены комиссии:

И.В. Уласик
А.Е. Тихонова

Е.А. Маковецкая
Н.В. Парамонова