

**Акт проверки
организации питания и эффективности системы питания
в муниципальном общеобразовательном автономном учреждении
«Средняя общеобразовательная школа №38 г. Орска»**

от 24 января 2024 года

В целях усиления контроля за организацией питания в МОАУ «СОШ №38 г. Орска» комиссией администрации в составе заместителя директора по УВР Неверовой Ю. А., специалиста по охране труда Глебовой Е. Ю., учителя Винниковой Е. А. была проведена проверка организации питания учащихся.

Целью проверки являлись:

- ассортимент и качество предлагаемой продукции в школьной столовой;
- условия хранения продуктов питания, качество имеющихся в наличии продуктов, соблюдение сроков их реализации;
- обеспечение столовой дезинфекционными средствами.

В ходе проверки комиссия установила:

На момент проверки качество продуктов, находящихся на пищеблоках и в складских помещениях, соответствует установленным требованиям. Ассортимент продуктов питания и продукции разнообразен, качество блюд соответствует нормам. Фактический рацион питания соответствует утверждённому меню, ведётся ведомость контроля за рационом питания. Заявленный и фактический вес порций соответствует норме. Температурный режим блюд выдержан и соответствует нормам. Блюда подаются за 5 минут до начала перемены.

Список дежурных педагогов по столовой вывешен. У входа в столовую стоят дежурные учителя, в зале находится дежурный администратор. Учащиеся моют руки перед едой тёплой водой с жидким мылом в умывальниках перед столовой, вытирают руки бумажными полотенцами. В обеденном зале для каждого класса накрываются отдельные столы, посадочных мест детям хватает. Все классные руководители сопровождают свои классы.

Сервировка столов оставила положительное впечатление, столы чисто вытерты, тарелки и стаканы чистые, без сколов. Дети питаются с удовольствием, правильно пользуются столовыми приборами.

Опрос обучающихся начальной школы показал, что еда им нравится, дети довольны и сыты. Были опрошены учащиеся средней и старшей школы, которые пришли в столовую. Питанием они в целом удовлетворены.

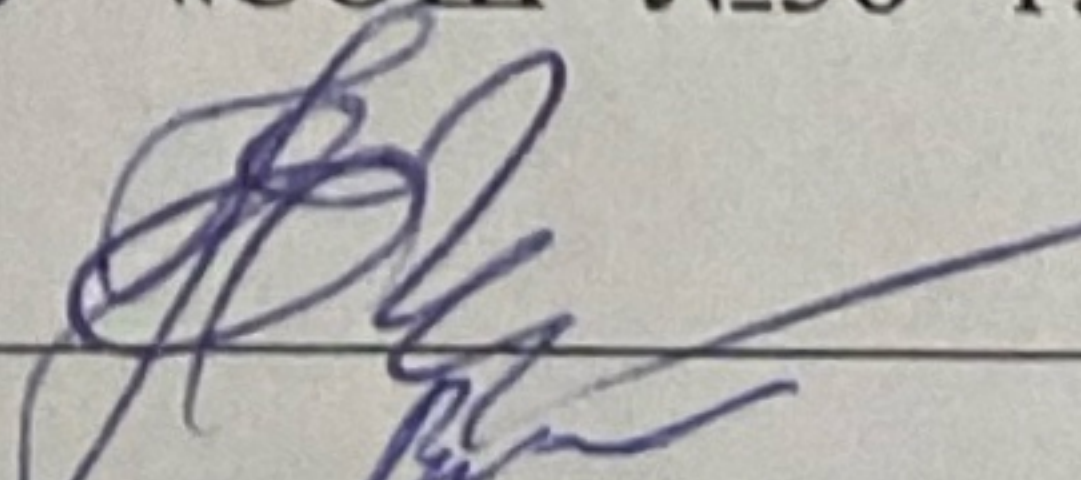
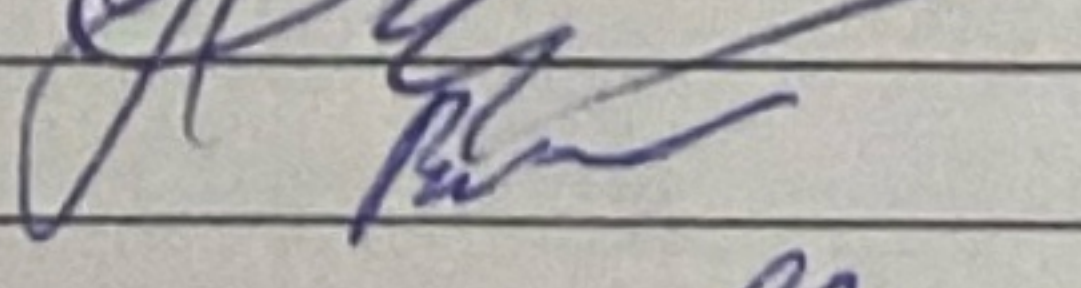
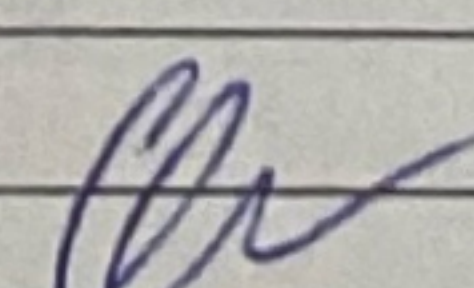
Продукция хранится в приспособленных помещениях.

Продуктов с просроченным сроком реализации не выявлено.

Пищеблок обеспечен необходимыми дезинфекционными средствами.

Выводы по проверке

- работу по организации питания в МОАУ «СОШ №38 г. Орска» считать удовлетворительной.

_____
Е. Ю. Глебова
_____
Е. А. Винникова
_____
Ю. А. Неверова