

**Акт**  
**по итогам проверки организации питания обучающихся**  
**МБОУ «Хабарская СОШ №1»**

От 14 октября 2024 года

Цель проверки:

- организация питания обучающихся;
- анализ меню;
- санитарно-техническое состояние обеденного зала;
- соблюдение обучающимися правил личной гигиены;
- вкусовые предпочтения детей, удовлетворённость ассортиментом и качеством потребляемых блюд.

В ходе проверки установлено:

В МБОУ «Хабарская СОШ №1» в полной мере осуществляется организация горячего питания обучающихся. Ответственным за организацию питания школьников является повар Волкова Т.А. Горячим питанием охвачены практически все учащиеся школы. Отпуск учащимся питания в столовой осуществляется по классам в соответствии с графиком приёма пищи, утвержденным директором школы. В режиме учебного дня для приёма пищи предусмотрены три перемены по 20 минут.

Питание осуществляется на основании примерного десятидневного меню, утверждённого директором школы. Производство готовых блюд планируется в соответствии с технологическими картами. В обеденном зале вывешено ежедневное меню с указанием наименования блюд, выхода продуктов. Суточные пробы берутся и хранятся в холодильнике. Выдача готовых блюд осуществляется после снятия пробы, результат фиксируется в «Журнале бракеража готовой кулинарной продукции». Анализ накопительных ведомостей и меню позволяет сделать вывод, что дети в достаточном количестве получают мясо, овощи, различные каши, в том числе, приготовленные на молоке.

Обеденный зал оформлен эстетично, обеспечен достаточным количеством посадочных мест. В обеденном зале чисто, столы и скамейки обрабатываются согласно нормам.

Классные руководители сопровождают свои классы, они же контролируют соблюдение правил личной гигиены обучающихся.

На родительских собраниях классные руководители периодически интересуются удовлетворенностью детей, ассортиментом и качеством потребляемых блюд. По опросам учащихся, при выходе из столовой - обед нравится детям.

Выводы:

Питание обучающихся МБОУ «Хабарская СОШ №1» осуществляется в соответствии с нормативными требованиями. Администрацией школы организован административно-общественный контроль за организацией питания, качеством приготовления пищи, закладкой продуктов, выхода готовой продукции, за соблюдением санитарно-гигиенических норм приготовления блюд, за посещаемостью учащимися столовой в соответствии с установленным графиком питания и соблюдения обучающимися правил личной гигиены.

Рекомендации:

1. С целью улучшения качества горячего питания обучающихся постоянно осуществлять мониторинг удовлетворенности качеством школьного питания.
2. Ежедневно следить за санитарным состоянием столовой, кухонной посуды и специнвентаря.
3. Напоминать детям о правилах личной гигиены при приёме пищи.

С результатами проверки ознакомлен Волкова Т.А. [подпись] работник пищеблока  
Подписи членов комиссии

Самуилова М.В. [подпись]  
Мельник В.И. [подпись]  
Леонов Е.В. [подпись]