

Директор МКОУ «СОШ № 10 им. А.И.Исмаилова»

утверждаю:

Ибрагимова П.А.

«30 сентябрь 2021 г.»

Акт

проверки организации питания в столовой-раздаточной МКОУ «СОШ №10 А.И.Исмаилова».

Комиссия в составе:

Мингболатовой Р.Г -заместителя директора по УВР-председатель комиссии

Алмасхановой М.А. социального педагога-член комиссии

Шагаевой Р.М. –заместителя по ВР- член комиссии

Ханмурзаевой Д.Б.- председателя родительского комитета 4 «г»- член комиссии

Булачевой М.М. - медицинского работника - член комиссии

составили настоящий акт в том, что с 30 сентября 2021 года была проведена проверка качества питания в школьной столовой МКОУ «СОШ №10 им. А. И. Исмаилова» .

В ходе проверки выявлено:

- 1) администрацией школы организовано питание на бесплатной основе, по графику, с учетом возрастных групп учащихся. (1-4 классов);
- 2) питание осуществляется по 10 дневному -меню, утвержденному МБУ «ПРОМЖИЛСТРОЙТОРГ» согласованное Роспотребнадзором ; с учреждением заключен Договор по организации питания;
- 3) меню школьника ежедневно вывешивается в столовой до начала 1 урока;
- 4) привезенная продукция (завтраки, обеды) реализуется в день поставки и не хранится (только проба);
- 5) была проведена проверка вкусовых качеств блюд; все блюда представленные членам комиссии соответствуют вкусной и здоровой пище; претензий к качеству приготовления, качеству продуктов нет;
- 6) члены комиссии отметили, что порции соответствуют норме (завтрак: яйца отварные, сосиски отварные, каша гречневая, соус томатный, чай с сахаром, пшеничный хлеб, печенье, карамель); гарнир на обед и завтрак дети не съедают и значительная часть его уходит в отходы;
- 7) скудный рацион по свежим фруктам; в рационе детей они появляются два раза в неделю (яблоки,); часто фрукты поставляются по весу; масса одного фрукта превышает норму на одного человека; возникает проблема с раздачей этих фруктов детям (сотрудники не имеют права разрезать и вскрывать продукты);
- 8) достаточно разнообразные напитки: чай, порционные соки;
- 9) ассортимент первых блюд (суп гороховый, суп рисовый, суп вермишелевый, суп перловый, борщ и т.д.); хорошие вкусовые качества;
- 10) в обеденном зале для каждого класса накрываются отдельные столы, посадочных мест детям не хватает; все классные руководители и социальный педагог оказывают помощь в организации питания;
- 11) в школьной столовой функционирует санитарно-гигиеническая зона (раковины, жидкое мыло, сушилки для рук)

ПРЕДЛОЖЕНИЯ и РЕКОМЕНДАЦИИ:

1. Необходимо отметить положительную тенденцию изменений в работе столовой по вкусовым качествам и разнообразию ассортимента.
2. Рекомендовать расширить ассортимент и периодичность включения в меню свежих овощей и фруктов. Поставку фруктов осуществлять не по весу, а по количеству учащихся.
3. Организовать просветительскую работу с детьми о вкусной и здоровой пище, правилах личной гигиены.
4. Пригласить представителей МБУ «ПРОМЖИЛСТРОЙТОРГ» для рассмотрения и решения возникших в ходе проверки вопросов.
5. Провести анкетирование родителей МКОУ «СОШ №10 им А. И. Исмаилова» по вопросам организации питания в результате проверки.
6. Результаты проверки довести до сведения членов Попечительского совета, родителей, школьной администрации и разместить на официальном сайте.
7. Провести повторную проверку не позднее 30 ноября 2021года.

Члены комиссии по питанию:

1. Мингболатова Р.Г.

2. Алмасханова М.А.

3. Шагаева Р.М.

4. Ханмурзаева Д.Б.

5. Булачева М.А.