

АКТ
по итогам комплексной проверки
по организации горячего питания в школе

Проверка организации питания учащихся в школе проводилась с 2 сентября по 30 сентября 2024 года в целях организационного обеспечения учащихся горячим питанием, соблюдения санитарно-гигиенического состояния столовой в соответствии с требованиями норм и правил безопасности жизнедеятельности, организации наличия документов по питанию.

В школе ведётся систематический анализ состояния питания детей, также строго соблюдаются требования СанПиН в вопросах организации горячего питания.

Комиссия в составе заместителя директора по УВР Новиковой Е.С., заведующего хозяйственной частью Коломиной Е.Ю., ответственного за питание Шигаевой С.В., фельдшера школы Ращупкиной Е.А. установила:

1. Питание в школе организовано в соответствии следующих приказов по школе: № 222/1-од от 29.08.2024г. «Об организации горячего питания учащихся в 2024 — 2025 учебном году».

2. Общий процент охвата питания за сентябрь месяц по школе – 79%. Имеется график питания по классам.

3. Основная масса учащихся питается во время перемен после второго, третьего, четвертого и пятого уроков. Продолжительность этих перемен по 20 минут. В основном классы проходят в столовую в сопровождении учителя-предметника. Следует отметить хорошую работу следующих классных руководителей: Кутлахметовой Т.П., Самсоновой Н.Г., Фомичевой Г.А., Пахомовой Е.А., Ивановой Н.Ф., Гавриловой Е.В.

4. На видном месте в обеденном зале вывешено меню, в котором указано наименование блюд, выход продуктов. Анализ меню за месяц позволяет сделать вывод, что оно соответствует городским рекомендациям.

5. Столовая работает с 8.00 до 14.00 часов. В обеденном зале уютно и чисто. Санитарное состояние хорошее, соответствует санитарным нормам,

уборка обеденного зала проводится своевременно; посуда чистая.

б. Документация в порядке, имеются журналы заказов и отпуска обедов и завтраков. Ежедневно ведётся бракеражный журнал готовой продукции. Медицинские книжки персонала пищеблока соответствуют требованиям нормативных документов. Хранение продуктов осуществляется в соответствии с санитарными нормами. Технологическое оборудование и уборочный инвентарь промаркированы. Моющих средств хватает. Все электроплиты исправны.

Решение:

1. Отметить положительную работу школы по организации питания учащихся.
2. Познакомить со справкой весь педагогический коллектив на совещании при директоре.

Классным руководителям 5 – 11 классов:

- С целью поднятия охвата школьников горячим питанием в школе организовать просветительскую работу в классе: провести классные часы и внеклассные мероприятия о режиме питания, обращая внимание на необходимость горячего питания - залога успешной учёбы в школе.

- включить вопрос о горячем питании в повестку дня родительского собрания;

Учителям – предметникам:

- сопровождать учащихся на завтраки и обеды по графику;

Заместитель директора по УВР:

Е.С. Новикова