

**Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение
Можгинского района
«Большепудгинская основная общеобразовательная школа»**

427762 УР Можгинский р-н, с. Большая Пудга, ул. Набережная, 18а.
ОГРН 1021800840940 ИНН 1817005209 КПП 183901001
тел.: 8(34139) 92-2-23, e-mail: b-pudga@yandex.ru

**Акт проверки
организации питания и эффективности системы питания от 31 января 2024 года**

В целях организации и осуществления постоянного контроля за питанием обучающихся в МБОУ «Большепудгинская ООШ», комиссией в составе: Тимофеевой Ольги Николаевны председателя совета родителей, Кузьминой Ольги Валерьевны члена родительского комитета, была проведена проверка организации питания учащихся.

Целью проверки являлись:

- охват питания детей, в том числе количество детей, питающихся бесплатно и количество детей, питающихся за плату;
- стоимость питания: за счет средств родительской платы;
- соответствие реализуемых блюд утвержденному меню;
- выполнение санитарно – эпидемиологических требований к организации питания обучающихся;
- условия соблюдения правил личной гигиены обучающимися;
- соблюдение графика работы столовой
- объем и вид пищевых отходов после приема пищи;
- обеспечение столовой дезинфекционными средствами и средствами индивидуальной защиты работников столовой, наличие и состояние санитарной одежды у сотрудников, осуществляющих раздачу готовых блюд;


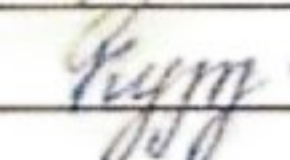
В ходе проверки комиссия установила:

1. Общее количество учащихся в школе составляет 41 человек, из них:
 - обучающиеся 1-4 классов обеспечены бесплатными горячими обедами (стоимость – 72 руб. 00 коп. на одного человека) в количестве – 25 человек;
 - льготная категория обучающихся из многодетных семей с 5– 9 классы обеспечены бесплатными горячими обедами (стоимость – 72 руб. 00 коп. на одного человека) в количестве – 9 человек;
 - количество детей питающихся за счет средств родительской платы – 7 человек (стоимость – 72 руб. 00 коп. на одного человека) ;
2. На момент проверки качество блюд соответствует нормам. Выпуск готовой продукции и качество завозимых продуктов питания контролируется ответственным за питание, проводится бракераж готовой продукции.
3. Все реализуемые блюда соответствуют утвержденному меню. Блюда красиво сервированы. В работе используют двухнедельное цикличное меню осень-зима.
4. Укомплектованность штатной численности школьной столовой – 100%.
5. В школе ведутся все журналы, установленные санитарными нормами и правилами.
6. Пищеблок обеспечен необходимыми дезинфекционными средствами.
7. Внешний вид сотрудников столовой чистый и опрятный.
8. Объем пищевых отходов на момент проверки составил 5%, вид отходов – преобладают остатки первого блюда (суп гороховый).

Выводы по проверке

комиссия предлагает:

- классным руководителям продолжить работу по пропаганде здорового питания среди учащихся и родителей


Тимофеева О.Н.

Кузьмина О.В.