

МИНИСТРАЦИЯ
МУНИЦИПАЛЬНОГО ОБРАЗОВАНИЯ
ГОРОДСКОГО ОКРУГА «ВОРКУТА»

Муниципальное
общеобразовательное учреждение
«Средняя общеобразовательная
школа № 13» г. Воркуты
«ВОРКУТА» КАР КЫТШЛОН
МУНИЦИПАЛЬНОЙ ЮКОНСА
АДМИНИСТРАЦИЯ
«13 №-а шор школа» Воркута карса
муниципальной Велодан учреждение
169915, Республика Коми. г.
Воркута,
ул. Суворова, д. 25-а
Тел.: (82151) 7-89-02
E-mail: sch_13_vor@edu.rkomi.ru

Управления Образования
Администрация МО ГО «Воркута»

Т.В.Беляевой

от 18.09.2024 № 1000

АКТ

по итогам проведения родительского контроля

Тема: контроль «Организация питания учащихся».

Дата проверки: 17 сентября 2024 года.

Цель проверки:

- организация питания учащихся;
- наличие документов по организации питания и правильность их оформления;
- анализ меню;
- работа школьной столовой, санитарное состояние.

Проверка осуществлялась директором школы Шороховым А.А., председателем ПК Шаргалиной Д.В., ответственным за организацию питания Дитяевой Т.А., представителями родительской общественности Савиновой Т.Г., медицинской сестрой.

В ходе проведения контроля осуществлены следующие мероприятия:

1. Проверка соответствия реализуемых блюд утвержденному меню.
2. Проверка санитарно-технического содержания обеденного зала.
3. Проверка условий соблюдения правил личной гигиены обучающихся.
4. Проверка наличия и состояния санитарной одежды у сотрудников, осуществляющих раздачу готовых блюд
5. Оценка несъедаемости (взвешивание остатков)
6. Опрос на вкусовые предпочтения детей, удовлетворенность ассортиментом.

Проверкой установлено:

Организация питания в школе производится на основании Федерального закона от 20.12.2012 № 273-ФЗ «Об образовании в российской Федерации» в части совершенствования правового регулирования вопросов обеспечения качества пищевых продуктов»; «Методических рекомендаций МР 2.4.0180-20 Роспотребнадзора Российской Федерации «Родительский контроль за организацией горячего питания детей в общеобразовательных организациях» от 18.05.2020; Положения о родительском контроле организации и качества питания обучающихся», в целях улучшения работы по организации горячего питания обучающихся школы в школьной столовой в 2024-2025 учебном году.

Вопросы организации питания обучающихся рассматриваются на совещаниях при директоре, на заседаниях педагогического совета, на родительских собраниях.

Питание осуществляется на основании примерного десятидневного меню, утвержденного директором школы. Производство готовых блюд изготавливается в соответствии с технологическими картами.

В обеденном зале вывешено ежедневное меню, утверждённое директором 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».

Отпуск учащимся питания (завтрак и обед) в столовой осуществляется по классам в соответствии с графиком приема пищи, утвержденным директором школы. В режиме учебного дня для приёма пищи предусмотрены четыре перемены по 20 минут.

Анализ меню – требований позволяет сделать вывод, что дети в достаточном количестве получают мясо, овощи, различные каши, в том числе приготовленные на молоке и т.д. Осуществляется витаминизация третьих блюд.

Столовая посуда обрабатывается в соответствии с нормами СанПина. Обеденный зал обеспечен достаточным количеством посадочных мест. Материально-техническая база пищеблока находится в удовлетворительном состоянии. Хранение продуктов осуществляется в соответствии с санитарными нормами. Технологическое оборудование и уборочный инвентарь промаркирован. Сертификаты качества - имеются.

При взвешивании остатков выявлен минимальный процент отходов:

17.09.2024 - завтрак 13,9 %;

17.09.2024 - обед 10,2 %.

Выводы:

Питание обучающихся в МОУ «СОШ № 13» г. Воркуты осуществляется в соответствии с нормативными требованиями. Члены комиссии отметили хорошие вкусовые качества горячего завтрака. 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.

Рекомендации:

1. С целью улучшения качества горячего питания обучающихся постоянно осуществлять мониторинг удовлетворенности качеством школьного питания.

Директор

А.А.Шорохов

Ознакомлены:

Дитятева Т.А.

Шаргалина Д.В.

Савинова Т.Г.