

Директор МБОУ Топкинской СОШ



АКТ № 3 от 28.11.2024 года

проверки школьной столовой бракеражной комиссией

Комиссия в составе : председатель комиссии – Калашникова Анна Анатольевна, члены комиссии: ответственный за питание в школе - Главацкая Наталья Сергеевна; заместитель директора по ВР - Водолазкина Елена Николаевна; учитель начальных классов- Алимova Александра Александровна; представитель Родительского комитета- Игнатенко Наталья Юрьевна

провели проверку работы школьной столовой по организации горячего питания для учащихся.

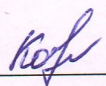
В ходе проверки выявлено:

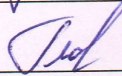
1. В школьной столовой существует 5- дневное меню на завтрак и обед.
2. Поставка продуктов осуществляется 1 раз в неделю от ИП «Лазаренко А.А». Продукты имеют сертификаты качества.
3. При контрольном взвешивании члены комиссии отметили , что порции соответствуют возрастной потребности детей.
4. Организация питания:
 - Каждый классный руководитель осуществляет контроль за посещением столовой учащимися
 - Питание в начальных классах организовано (весь класс)
 - Питание среднего и старшего звена – индивидуальное, учащиеся самостоятельно посещают столовую
 - Для малоимущих и многодетных семей и детей инвалидов организовано льготное питание
 - Перед приёмом пищи все моют руки с мылом.
 - В обеденном зале для каждого класса накрываются отдельные столы, посадочных мест детям хватает. Все классные руководители сопровождают свои классы
5. График питания учащихся школы:
 - 1 поток – 1-4 классы с 9.10 до 9.20
 - 2 поток – 5-11 классы с 10.00 до 10.20
 - 3 поток – 1-4 классы с 11.00 до 11.20
 - 4 поток- 5-11 классы с 12.00 до 12.15

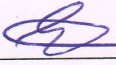
6. Сервировка столов для начальных классов оставила положительное впечатление, дети питаются с удовольствием, правильно пользуются столовыми приборами. По проведенному опросу среди учащихся еда им нравится, дети довольны и сыты.
7. Комиссия посетила пищеблок: нарушений не выявлено. Вся посуда промаркирована, используется по назначению. Продукты питания хранятся соответствии с требованиями. Вся документация имеется.
8. Столы чисто вытерты, используются моющие и дезинфицирующие средства. Столовые приборы лежат в удобных ёмкостях, их чистота не вызывает сомнений, тарелки и стаканы чистые, без сколов.

ПРЕДЛОЖЕНИЯ:

1. Классным руководителям осуществлять постоянный контроль за питанием учащихся.

Члены комиссии: председатель  А.А.Калашникова

Ответственный за питание в школе  Н.С.Главацкая

Заместитель директора по ВР  Е.Н.Водолазкина

Учитель начальных классов  А.А.Алимова

Представитель

Родительского комитета  Н.Ю.Игнатенко