

АКТ № 6

проверки качества питания общественной комиссии по контролю  
за организацией и качеством горячего питания обучающихся  
(МБОУ «Усть-Бакчарская СОШ»)

Дата составления акта: 25.02.2024 г.

Время составления акта: 11.00

Основания проверки:

1. Положение об организации горячего питания обучающихся МБОУ «Усть-Бакчарская СОШ» (утверждено приказом от 28.01.2021 № 14/1-О)
2. Положение об общественной комиссии по контролю за организацией и качеством горячего питания обучающихся МБОУ «Усть-Бакчарская СОШ» (утверждено приказом от 28.01.2021 № 14/1-О)
3. План работы общественной комиссии по контролю за организацией и качеством горячего питания обучающихся МБОУ «Усть-Бакчарская СОШ» (утверждён приказом от 01.09.2023 г. 135-О)
4. Приказ от 01.09.2023 № 136-О «Об утверждении состава общественной комиссии по контролю за организацией и качеством горячего питания обучающихся МБОУ «Усть-Бакчарская СОШ» на 2023-2024 учебный год.

Общественной комиссией по контролю за организацией и качеством горячего питания обучающихся в составе:

Председателя комиссии: Пчёлкина Н.М.

Членов комиссии: Дукшта Л.А., Долганова Г.М., Гуренко Д.В., Бессмертных А.А., Пархоменко Ю.Н., Климова Н.И.

1. Контроль за организацией и качеством горячего питания обучающихся 5-11 классов, анкетирования:
  - 1.1. Соблюдение Графика приема пищи обучающимися;
  - 1.2. Соответствие ежедневного меню утверждённому меню;
  - 1.3. Соответствие массы порций заявленной в меню.
2. Контроль за санитарным состоянием пищеблока школьной столовой:
  - 2.1. Состоянием мебели в обеденном зале, наличие в достаточном количестве посуды, чистота посуды, обеденного зала и подсобных помещений.

В ходе проверки установлено:

1. Посещение столовой обучающимися происходит по графику приёма пищи, график соблюдается. За каждым классом закреплено место в столовой и время посещения столовой. У обучающихся достаточно времени на приём пищи. У входа в столовую стоят дежурные: обращают внимание на то, что перед едой нужно мыть руки. Для мытья рук имеются раковины с жидким мылом. Сушат руки при помощи сушек. В обеденном зале для каждого класса накрываются отдельные столы, посадочных мест детям хватает. Все классные руководители сопровождают свои классы. Дети питаются с удовольствием, правильно пользуются столовыми приборами. По проведенному опросу среди учащихся 5-11 классов, еда им нравится, дети довольны. Изготовление блюд осуществляется в соответствии с технологическими картами. При дегустации готовых блюд выявлено: вкусовые качества высокие, пищевая и энергетическая ценность соответствует предъявленным требованиям. Ежедневное меню соответствует утверждённому меню. Члены комиссии отметили, что порции соответствуют возрастной потребности детей.
2. Эстетичность накрытия: столы чисто вытерты, используются специальные принадлежности для мытья столов, тарелки чистые, без сколов. Санитарное состояние обеденного зала – удовлетворительное. В зале столовой чисто, работает рециркулятор, работники столовой работают с соблюдением санитарно-эпидемиологическим режимом (в спецодежде, головных уборах, масках, перчатках).
3. Ежедневное меню и график приема пищи имеется, расположены на стенде в обеденном зале.
4. Состояние площадки мусоросборников – удовлетворительное, мусор вывезен. Территория убрана.
5. По результатам анкетирования обучающихся 5-11 классов, можно отметить: из 55 обучающихся анкетирование прошли 50 человек. Все обучающиеся 5-11 классов охвачены горячими завтраками. Меню в школьной столовой их устраивает, они считают его разнообразным. Но все же у некоторых учащихся есть свое мнение и пожелания по горячим завтракам.

**Вывод комиссии:** Организация и качество горячего питания обучающихся 5- 11 классов соответствует всем требованиям. Нарушение санитарных норм не установлено.

Председатель комиссии \_\_\_\_\_

Члены комиссии \_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_

Аналитическая справка по итогам анкетирования обучающихся 5-11 классов, по организации и качеству горячего питания в школьной столовой

Дата проведения: 22.02.2024 -25.02.2024

Количество опрошенных: 50 обучающихся

В ходе анкетирования было выявлено следующее:

1.Удовлетворяет ли вас система организации питания в школе?		
Да – 46	Нет	Затрудняюсь ответить -4
2.Удовлетворяет ли вас санитарное состояние школьной столовой?		
Да -48	Нет	Затрудняюсь ответить -2
3.Наедаетесь ли вы в школе?		
Да – 40	Иногда-5	Нет -5
4.Нравится питание в школьной столовой?		
Да – 42	Нет - 2	Не всегда - 6
4.1. Если не нравится, то почему?		
Невкусно	готовят нелюбимую пищу-2	остывшая еда
маленькие порции- 3	Иное -	
5.Устраивает меню школьной столовой?		
Да – 44	Нет -1	Иногда -4
Считаете ли питание в школе здоровым и полноценным?		
Да - 50	Нет	
Ваши предложения по изменению меню:		
Первое блюдо, второе блюдо, компот, сок		
Ваши предложения по улучшению питания в школе:		
Порции увеличить, добавить в меню салаты, добавить больше фруктов		

**Выводы:**

100% опрошенных считают питание в школе здоровым и полноценным.

90% опрошенных удовлетворяет система организации питания.