

426000, г. Ижевск, ул. М. Горького, 160  
тел. 43-32-77, тел/факс 43-69-56

**Акт проверки организации питания и эффективности системы питания  
родительской общественностью**

В целях усиления контроля за организацией питания в МБОУ «СОШ № 11» членами бракеражной комиссии, фельдшера школы 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 местного бюджета и за счет родительской платы;
- ассортимент предлагаемой продукции в школьной столовой;
- техническое состояние торгово-технологического оборудования столовой, эффективность его использования;
- условия хранения продуктов питания, качество имеющихся в наличии продуктов, соблюдение сроков их реализации;
- обеспечение столовой дезинфекционными средствами;

**В ходе проверки комиссия установила:**

1. Общее количество учащихся в школе составляет 746 человек,

из них:

- количество детей, организованно питающихся составляет 746 человек или 100 % от общего числа учащихся;
- количество детей, получающих льготное питание составляет 78 человек или 10,5% от общего числа учащихся

С целью увеличения охвата детей школьным питанием используется несколько способов организации питания:

- через предварительное накрытие;
- свободный выбор блюд для учащихся 9-11 классов
- составление индивидуального меню на неделю.
- дополнительное питание (выпечка).

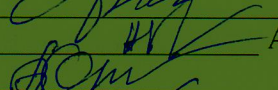
Родительская плата за питание вносится на счет школьной карты ООО «Дата банк» в рамках проекта Моя школьная карта.

2. Стоимость питания детей согласована на родительской конференции по предложению Попечительского совета и организатора питания ООО МАНГО, составляет 140 рублей в день питания.
3. На момент проверки качество продуктов, находящихся на пищеблоках и в складских помещениях, соответствует установленным требованиям. Ассортимент продуктов питания и продукции разнообразен, качество блюд соответствует нормам. Выпуск готовой продукции и качество завозимых продуктов питания контролируется заведующей производством и медицинским работником школы, проводится бракераж готовой продукции. Продукция хранится в приспособленных помещениях, складские помещения для хранения продуктов имеются. Продуктов с просроченным сроком реализации не выявлено.
6. Укомплектованность штатной численности школьной столовой – 100%.
7. Уровень технического оснащения школьной столовой соответствуют современным требованиям. Замена оборудования производится поэтапно, всегда своевременно.
8. В школьной столовой ведутся все журналы, установленные санитарными нормами и правилами.
9. Пищеблок обеспечен необходимыми дезинфекционными средствами.
10. Проведено анкетирование школьников по вопросам организации и качества питания; а также установления причин, по которым дети иногда отказываются от организованного питания в столовой.
13. Ассортимент дополнительного питания представляет собой выпечку, салаты, соки.

### Выводы по проверке

- комиссия предлагает разработать комплекс мероприятий, направленных на совершенствование системы питания, в том числе путем внедрения экспериментальных форм и методов организации приготовления блюд, включая проведение регулярных лабораторных исследований готовых блюд на полноту вложения сырья;
- совершенствовать цикличное меню с целью выполнения натуральных норм,
- разнообразить ассортимент блюд в дополнительном питании учащихся старших классов.
- классным руководителям 1- 11 классов продолжить работу по пропаганде здорового питания среди учащихся и родителей.

 \_\_\_\_\_ Е.С. Фомина

 \_\_\_\_\_ А.С. Иванова

 \_\_\_\_\_ А.В. Орехова

 \_\_\_\_\_ С.А. Семенова (ответственный за организацию питания в школе)

25.02.2025