

АКТ
общественной комиссии по
проверки организации льготного питания учащихся
из многодетных и малообеспеченных семей
от 19 сентября 2023г

Наименование ОО: **МКОУ «Кобляковская СОШ»**

Комиссия в составе: председатель, директор школы – Краснобаева А.А.
ответственный за организацию бесплатного питания
обучающихся – Зуева О.В.
члены родительского комитета:
Иваненко С.С., Шутикова Т.А.

Цель проверки: Контроль за организацией, расходования бюджетных средств, качеством и разнообразием питания учащихся из многодетных и малообеспеченных семей в образовательной организации.

Комиссией было установлено:

1. Количество учащихся льготной категории в ОО, фактически питающихся на дату проверки: обучающиеся из многодетных и малообеспеченных семей: 18 человек, обучающиеся 1-4 классов: 22 человека. Всего 40 обучающихся.

2. После какого урока осуществляется обеспечение бесплатным питанием (продолжительность перемен): после 2 урока перемена 15 минут, питаются 1-5 классы, после 3 урока, перемена 15 минут, питаются 6-11 классы.

3. Соответствие стоимости питания установленному нормативу на дату проверки: стоимость питания соответствует установленному нормативу

обучающиеся 7-10 лет: 98,00р.

обучающиеся 11-18 лет: 119,00р.

4. Перечень и наличие в обеденном зале меню на дату проверки:

В обеденном зале на видном месте меню, утвержденное директором школы, в котором указаны сведения об объемах блюд и названия кулинарных изделий:

7-10 лет	11-18 лет
1. кукуруза консервированная - 60г.	1. кукуруза консервированная - 100г.
2. суп с рыбными консервами – 200г.	2. суп с рыбными консервами – 250г.
3. жаркое по-домашнему – 150/90г.	3. жаркое по-домашнему – 180/100г.
4. сок – 200мл.	4. сок – 200мл.
5. хлеб пшеничный – 50г.	5. хлеб пшеничный – 50г.
6. хлеб ржаной – 28г.	6. хлеб ржаной – 42г.

5. Соответствие выхода готовых блюд с единым меню, согласно возрастных категорий: выход готовых блюд соответствует единому меню согласно возрастным категориям.

6. Полностью ли съедаются учащимися порции:
порции обучающимися съедаются полностью

7. Соблюдение сроков реализации и условия хранения скоропортящихся продуктов:
соблюдаются сроки реализации

8. Санитарное состояние помещения школьной столовой:
санитарное состояние соответствует СанПин: уборка обеденного зала проводится после каждого приема пищи. Обеденные столы моют горячей водой с добавлением моющих средств, используя специальную промаркированную ветошь и промаркированную тару. Моющие и дезинфицирующие средства хранят в таре изготовителя в специально отведенных местах, недоступных для обучающихся, отдельно от пищевых продуктов.

Не допускается присутствие обучающихся в производственных помещениях столовой, обучающиеся не привлекаются к работам, связанным с приготовлением пищи, чистки овощей, раздаче готовой пищи, резке хлеба, мытью посуды, уборке помещений.

Для мытья рук установлены умывальные раковины.

Персонал обеспечен специальной санитарной одеждой.

К работе допущены лица, прошедшие периодический медицинский осмотр в установленном порядке, профессиональную гигиеническую подготовку и аттестацию.

С целью контроля по соблюдению технологического процесса отбирается суточная проба от каждой партии приготовленных блюд.





Запрещенные продукты в питании детей не употребляются.

9. Вывод комиссии:

В МКОУ «Кобляковская СОШ» организовано предоставление горячего питания обучающихся с 1 по 11 класс. Комиссия признала работу столовой и организацию питания – удовлетворительной. Претензий и замечаний со стороны проверяющих нет.

10. Рекомендации и предложения:

Подписи членов комиссии:

	/А.А. Краснобаева
	/О.В. Зуева
	/С.С. Иваненко
	/Т.А. Шутикова