

АКТ
общественной комиссии по
проверке организации льготного питания учащихся
из многодетных и малообеспеченных семей
от 13 февраля 2024г

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: 28 человек, обучающиеся 1-4 классов: 22 человека. Всего 50 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
<ol style="list-style-type: none">1. зеленый горошек порционно - 60г.2. суп картофельный с макарон. - 2003. рагу овощное с мясом - 150/90г.4. компот из сухофруктов - 180 мл.5. хлеб пшеничный - 50г.6. хлеб ржаной - 28г.	<ol style="list-style-type: none">1. зеленый горошек порционно - 100г.2. суп картофельный с макарон. - 2503. рагу овощное с мясом - 180/100 г.4. компот из сухофруктов -180 мл.5. хлеб пшеничный - 50г.6. хлеб ржаной - 42г.

5. Соответствие выхода готовых блюд с единым меню, согласно возрастным категориям: 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, чисткой 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.

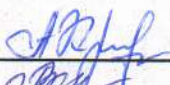
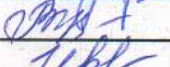

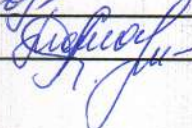
Запрещенные продукты в питании детей не употребляются.

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