

АКТ
общественной комиссии по
проверки организации льготного питания обучающихся
из многодетных и малообеспеченных семей
от 21 марта 2025 г

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

Комиссия в составе: председатель, директор школы - Бутуханов П.Н.
ответственный за организацию бесплатного питания - Зуева О.В.
социальный педагог – Сулейменова Е.И.
члены родительского комитета:
Иваненко С.С., Шутикова Т.А.

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

Комиссией было установлено:

1. **Количество обучающихся льготной категории в ОО, фактически питающихся на дату проверки:** обучающиеся из многодетных и малообеспеченных семей: 19 человек, обучающихся 1-4 классов: 11 человек. 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: 104.00 руб. обучающиеся 11-18 лет: 125 руб.
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. Икра кабачковая порционно – 60 гр. 2. Суп картофельный с крупой – 200 гр. 3. Печень тушёная в соусе – 100 гр. 4. Рис с маслом 150/5 5. Компот из изюма – 200 гр. 6. Хлеб пшеничный – 50 гр. 7. Хлеб ржаной – 28 гр.	1. Икра кабачковая порционно – 100 гр. 2. Суп картофельный с крупой – 250 гр. 3. Печень тушёная в соусе – 120 гр. 4. Рис с маслом – 180/5 5. Компот из изюма – 200 гр. 6. Хлеб пшеничный – 50 гр. 7. Хлеб ржаной – 42 гр.

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 первичный медицинский осмотр в установленном порядке, профессиональную гигиеническую подготовку и аттестацию.

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

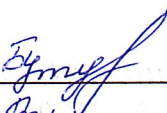
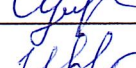
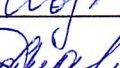
Запрещенные продукты в питании детей не употребляются.

9. **Вывод комиссии:**

В МКОУ «Кобляковская СОШ» организовано приготовление 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:

	Бутуханов П.Н.
	Зуева О.В.
	Сулейменова Е.И.
	Иваненко С.С.
	Шутикова Т.А.