Утверждаю

Директор лицея: О.Е. Позднякова

«20» декабря 2024 г.

**АКТ**

**по итогам проверки организации питания учащихся Муниципального**

**бюджетного общеобразовательного учреждения – лицея № 18 г. Орла**

Мы, комиссия, в составе: Злобина Е.П. – председатель комиссии, Волкова Н.А. – председатель профкома, представитель совета лицея - Маслова Е.В., член педагогического коллектива - Козлова И.М., Гольцова Т.Ю. – медсестра (по согласованию), член родительского комитета Сошникова А.Ю., составили настоящий акт о том, что 18.12.24 – 20.12.24 организован контроль по организации питания в школьной столовой. Проверкой установлено, что работа школьной столовой организована в соответствии с установленными требованиями СанПиНа. Работниками пищеблока соблюдаются меры профилактики.

Количество смен питания 6. 4- в первую смену, 2- во вторую. Столовую учащиеся посещают в сопровождении учителя. На каждой перемене организовано дежурство педагогического коллектива, что способствует четкой организации питания обучающихся в столовой.

Столовая обеспечивает всех учащихся полноценным горячим питанием в соответствии с режимом работы школы.

Осуществляется контроль за санитарным состоянием пищеблока, обеденного зала с буфетом и качеством приготовления пищи. Требования к санитарно-техническому обеспечению столовой; к инвентарю, оборудованию, посуде, таре, к санитарному состоянию помещения, мытью посуды, к организации здорового питания, формированию здорового меню выполняются.

- проводит бракераж пищи в соответствии с действующим положением о бракераже предприятий общественного питания;

- обеспечивает помещениями, отвечающими санитарно-техническим нормам, а также горячую, холодную воду и электроэнергию, необходимую для обеспечения технологического процесса приготовления, хранения и реализации пищи.

- обеспечивает систематический контроль за соблюдением утвержденного меню, утверждает режим питания учащихся по дням недели, а также график группового посещения учащихся столовой.

Педагоги, ведущие уроки:

- сопровождают детей в столовую, ведут учет посещаемости учащимися столовой;

- классные руководители контролируют оплату за питание, информацию передают непосредственно ответственному учителю Андреевой И.В.;

- проводят разъяснительную работу среди учащихся и их родителей по гигиеническим основам питания.

**Комиссия пришла к выводу:**

* питание учащихся в столовой организовано в соответствии с требованиями СанПиНа.
* **Рекомендовать:**
* 1. Классным руководителям продолжить формировать культуру питания у школьников и навыки самообслуживания, усилить контроль за размещением детей в столовой в соответствии планом рассадки. Учителям 5-11 классов усилить контроль за организацией питания обучающихся.
* 2. Педагогам своевременно заполнять журнал учета питающихся.
* 3. Редникину А.А. продолжить контроль за качеством уборки обеденного зала, своевременным заполнением кулеров питьевой водой.

Е.П. Злобина

Н.А. Волкова

И.М. Козлова

Е.В. Маслова

Т.Ю. Гольцова

А.Ю. Сошникова