

**Акт**  
**по итогам проверки**  
**проведения контрольных мероприятий организации горячего питания**  
**обучающихся гимназии с определением «индекса несъедаемости»**

Дата посещения: 19.01.2024г

Цель проверки:

- Организация горячего питания обучающихся
- Проведение контрольных мероприятий с определением «индекса несъедаемости»
- Работа школьной столовой, санитарное состояние

В ходе проверки проведена следующая работа:

- Контроль соблюдения графика посещения столовой учащимися
- Санитарное состояние столовой
- Проведение контрольного мероприятия с определением «индекса несъедаемости»

**В ходе проверки установлено:**

Организация питания обучающихся в гимназии осуществляется в соответствии с требованиями нормативных документов.

Общая численность учащихся на момент проверки, присутствуют в гимназии 641 обучающихся, горячим питанием охвачено 641 обучающихся (100 %).

В ходе проведения контрольных мероприятий за организацией питания комиссия наблюдала за процессом предоставления горячего питания в обеденном зале;

- Провели выборочное взвешивание блюд рациона для выявления соответствия массы порций и объема рациона в целом;

- Провели взвешивание отходов для определения «индекса несъедаемости». По результатам измерений коэффициент несъедаемости составил 18 %

- Питание осуществляется на основании примерного десятидневного меню, утвержденного директором гимназии. Производство готовых блюд планируется в соответствии с технологическими картами.

- Отпуск обучающимся питания в столовой осуществляется в соответствии с графиком приема пищи, утвержденным директором гимназии.

- Столовая посуда обрабатывается в соответствии с нормами СанПиН. Обеденный зал эстетично оформлен, обеспечен достаточным количеством посадочных мест.

**Вывод:**

Питание обучающихся осуществляется в соответствии с нормативными требованиями. Администрацией гимназии организован административно-общественный контроль за организацией питания, качеством приготовления пищи, закладкой продуктов, за соблюдением санитарно-гигиенических норм приготовления блюд, за посещаемостью обучающихся столовой в соответствии с установленным графиком питания, организовано дежурство учителей по столовой, « индекс несъедаемости» составил 18 %.

**Рекомендации:**

С целью улучшения качества горячего питания обучающихся постоянно осуществлять мониторинг удовлетворенности качеством школьного питания.

Члены комиссии:

Осипова М.С. (родительская общественность) Осипова  
Тайгали М.А. (родительская общественность) Тайгали  
Семенова И.В. (ответ. по общ. питанию) Иванов  
Алексеева С.Н. (зам. директора) Алексеева

Акт составлен 19 января 2024г.