Акт №4

По итогам проведения родительского контроля питания в МБОУ Висловская СОШ

Дата: 18.12.2025 г.

Цель проверки:

- организация питания обучающихся;
- наличие документов по организации питания и правильность их оформления;
- анализ меню;
- работа школьной столовой, санитарное состояние.

В ходе проверки родительским контролем проведена следующая работа:

Изучена документация по организации питания в школе:

- приказ по школе об организации питания школьников
- приказ об утверждении списка детей из малообеспеченных, многодетных семей, детей с ОВЗ, обучающихся 1-4 классов, детей, участников специальной военной операции, получающих льготное питание.
- меню-требование;
- наличие технологических карт или сборника рецептур;
- наличие 10-дневного меню.

Проверкой установлено:

Организация питания обучающихся в школе осуществляется в соответствии с требованиями СанПиН

Питание осуществляется на основании примерного десятидневного меню. Производство готовых блюд планируется в соответствии с технологическими картами и сборником рецептур.

В обеденном зале вывешено ежедневное меню, утверждённое директором с указанием наименования блюд, выхода продуктов. Суточные пробы берутся и хранятся в холодильнике. Выдача готовых блюд осуществляется после снятия пробы, результат фиксируется в «Журнале бракеража готовой кулинарной продукции» ответственным за питание.

Отпуск обучающимся питания (завтрак и обед) в столовой осуществляется по классам в соответствии с графиком приема пищи, утвержденным директором школы

Дети в достаточном количестве получают мясо, овощи, различные каши, в том числе приготовленные на молоке.

Столовая посуда обрабатывается в соответствии с нормами СанПин Здание столовой приспособленное, обеденный зал эстетично оформлен, обеспечен достаточным количеством посадочных мест.

Материально-техническая база пищеблока соответствует современным требованиями и находится в удовлетворительном состоянии. Хранение продуктов осуществляется в соответствии с санитарными нормами. Технологическое оборудование и уборочный инвентарь промаркирован.

Выводы:

Питание обучающихся МБОУ Висловская СОШосуществляется в соответствии с нормативными требованиями. Администрацией школы организован административно-общественный контроль за организацией питания, качеством приготовления пищи, закладкой продуктов, выхода готовой продукции, за соблюдением санитарно-гигиенических норм приготовления блюд, за посещаемостью учащимися столовой в соответствии с установленным графиком питания, организовано дежурство учителей по столовой.

Рекомендации:

1. С целью увеличения показателя охвата горячим питанием обучающихся постоянно осуществлять мониторинг удовлетворенности качеством школьного питания.
2.Ежедневно следить за санитарным состоянием столовой, кухонной посуды и специнвентаря.

Члены комиссии родительского контроля:

_____Сподобина Д.А.

_____Скасырская Н.Ю.

_____Сердюк М.И.