

Акт №1
проверки школьного питания комиссией родительского контроля
МОУ Кимильтейская СОШ

Дата проверки: 30 сентября 2024 г.

Время проверки: 11.30 – 12.50 (обед).

Цель проверки:

1. Соблюдение санитарно-гигиенических требований при организации питания в школе.
2. Удовлетворенность обучающихся условиями организации питания.

Родительский контроль в составе:

1. Тарасенко Татьяна Викторовна -председатель родительского общественного комитета;
2. Аппакова Анна Валерьевна – родительница учащихся 7, 9 класса;
3. Тарасенко Инга Васильевна – родительница учащегося 3 класса;
4. Юрченко Наталья Александровна – родительница 7 класса.

По результатам проведённой проверки комиссией выявлено:

1. Санитарное состояние пищеблока, подсобных помещений, обеденного зала соответствуют санитарным нормам и правилам;
2. Пищевые продукты, продовольственное сырье поступает в столовую с документацией, которая подтверждает их качество и безопасность, находятся в специально отведённых, подготовленных местах;
3. Примерное десятидневное меню и качество приготовления пищи соответствуют всем требованиям;
4. На хорошем, качественном уровне организовано бесплатное горячее питание обучающихся 1 - 4 классов (согласно Указу президента РФ), питание учащихся льготных категорий (малообеспеченные, дети с ОВЗ); –платное, за счет родительской платы.

В школьной столовой на 30 сентября 2024 года было предложено меню, которое предварительно было вывешено для учащихся и родителей:

ЗАВТРАК:

1. Бедро куриное с маслом – 100 гр.
2. Макароны изделия – 150 гр.
3. Кисель из брусники – 200 гр.
4. Хлеб пшеничный – 40 гр.

ОБЕД:

1. Суп картофельный с рисом и сайрой – 250 гр.
2. Картофельное пюре – 150 гр.
3. Печень по - строгановски – 50/50 гр.
4. Компот из чернослива – 200 гр.
5. Хлеб пшеничный – 40 гр.
6. Хлеб ржаной – 40 гр.

Членами комиссии было проведено контрольное взвешивание и дегустация блюд.

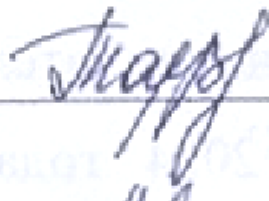
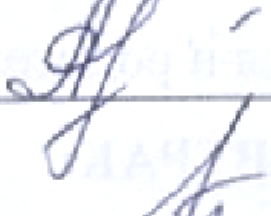
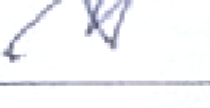

- При взвешивании порций выяснили следующее: блюда соответствуют норме.
- При дегустации блюд родители отметили, что вкусовые качества достаточно высокие, качество обработки соответствует предъявленным требованиям.
- Члены комиссии отметили, что порции соответствуют возрастной потребности детей.
- Организация питания: у входа в столовую стоит дежурный учитель, обращает внимание на то, что перед едой нужно мыть руки. Для мытья рук имеется четыре раковины с жидким мылом и электросушителями для рук.
- Все классные руководители сопровождают свои классы.
- После обеда организована работа дежурных, которые убирали и вытирали столы. Столы вытерты чисто используются специальные принадлежности для мытья столов.

Выводы: комиссия установила, что школьная столовая соответствует всем требованиям, предъявляемым нормативно-правовыми актами. Администрация и классные руководители следят за организацией питания в школе. Комиссией родительского контроля дана положительная оценка работы школьной столовой. Претензий и замечаний со стороны членов комиссии нет.

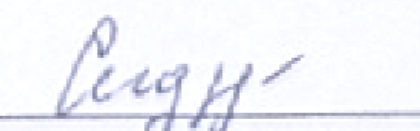
ПРЕДЛОЖЕНИЯ:

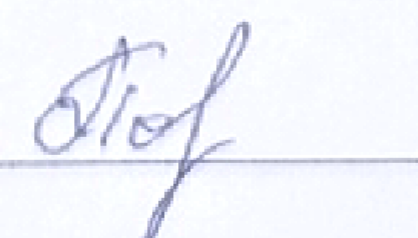
Предложить родителям проводить дома беседы о правильном питании. Дежурному учителю по столовой контроль мытья рук. Поварам и работникам соблюдение гигиенических норм тряпок для уборки столов.

Члены комиссии родительского комитета:

1. Тарасенко Татьяна Викторовна 
2. Аппакова Анна Валерьевна 
3. Тарасенко Инга Васильевна 
4. Юрченко Наталья Александровна 

С актом комиссии ознакомлены:

Ответственный по питанию:  Сидорова Т.А

Повар:  Пальчииков Е.В