

Акт №4
проверки школьного питания комиссией родительского контроля
МОУ Кимильтейская СОШ

Дата проверки: 23 декабря 2024 г.

Время проверки: 10.30 – 11.50 (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. Усова Елена Игоревна – родительница учащегося 3, 5 класса;
4. Трускова Дарья Александровна – родительница учащейся 8 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); и платное, за счет родительской платы.

В школьной столовой на 23 декабря 2024 года было предложено меню, которое предварительно было вывешено для учащихся и родителей:

Завтрак:

1. Каша молочная кукурузная с маслом- 150 гр.
2. Сыр порционно – 20 гр.
3. Яйцо отварное – 40 гр.
4. Яблоко – 100 гр.
5. Кисели из брусники 200 гр.
6. Хлеб пшеничный – 40 гр.

Обед:

1. Суп гороховый – 250 гр.
2. Рис отварной – 150 гр.
3. Рыба в молоке и овощах – 100 гр.

4. Компот из сухофруктов – 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 мылом.
- 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 продолжить контроль мытья рук.

Члены комиссии родительского комитета:

1. Тарасенко Татьяна Викторовна Тарасенко

2. Аппакова Анна Валерьевна Аппакова

3. Усова Елена Игоревна Усова

4. Трускова Дарья Александровна Трускова

С актом комиссии ознакомлены:

Ответственный по питанию: Сидорова Сидорова Т.А

Повар: Пальчиков Пальчиков Е.В