

муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение
средняя общеобразовательная школа № 5 г. Светлого

Акт
проведения родительского контроля за организацией горячего питания и качеством
питания в школьной столовой

«22» января 2025г.

Председатель комиссии:

Фостий Анжелика Станиславовна, представитель родительской общественности от Светловского округа

Члены комиссии:

Рыбалко Анна Андреевна, родитель (законный представитель) ученика 2 «Б» класса
Косенко Наталья Николаевна, родитель (законный представитель) ученика 1 «А» класса и
ученицы 2 «В» класса
Коржевина Вера Александровна, родитель (законный представитель) ученицы 7 «Б»
класса

Цель проведения: контроль за организацией горячего питания, качеством питания в
школьной столовой, выявление нарушений при организации питания в МБОУ СОШ № 5
г. Светлого.

Проверено:

1. Соблюдение правил личной гигиены.
2. Соответствие школьного питания утвержденному меню.
3. Наличие контрольных блюд.
4. Температурный режим.
5. Контрольное взвешивание блюд.





В ходе проверки установлено:

1. Перед входом в столовую установлены раковины для мытья рук; на каждой раковине имеется жидкое мыло, установлены электросушилки для рук и санитайзеры. Обучающиеся, педагоги и сотрудники ОО соблюдают правила личной гигиены. Фактов нарушений нет.
2. В обеденном зале вывешано ежедневное меню с указанием наименования блюд, выхода продуктов. Школьное питание соответствует утвержденному меню. На сегодняшний день (завтрак для 1-4 классов) в меню заявлено: омлет с кукурузой (200 гр), хлеб пшеничный (40 гр), кофейный напиток с молоком (200 гр), фрукты свежие – яблоки (100 гр). Калорийность: 471,776. Обед для 1-4 классов: салат из свежей капусты с морковью (60 гр), борщ со свежей капустой с картофелем и сметаной на бульоне (200 гр), тефтеля куриная с соусом (90 гр), картофельное пюре с маслом (150 гр), хлеб рано-пшеничный (30 гр), сок фруктовый разливной (180 гр), хлеб пшеничный (30 гр). Калорийность: 740,615. Внешний вид и вкусовые качества соответствуют требованиям.
3. Контрольные блюда выставлены на раздаче.
4. Организация завтраков и обедов осуществляется строго по графику посещения каждым классом по предварительному заказу еды. Раскладка готовых блюд осуществляется непосредственно перед приходом обучающихся в столовую (заход обучающихся 4а класса в 10:25, 4б класса – 10:28, 4в класса – 10:32). Таким образом, температурный режим соблюдается. Есть специально отведённые столы для каждого класса, посадочных мест детям хватает.


5. Для контрольного взвешивания взяты 3 блюда с разных столов – омлет с кукурузой. Вес блюд соответствует норме выхода (200-205 гр.).

Вывод: в МБОУ СОШ № 5 организовано горячего питания школьников с 1 по 11 класс. После 3-го урока организовано питание 4-х классов. Внешний вид школьной столовой соответствует СанПин, столы чистые, обработка осуществляется до и после приёма пищи с использованием моющих и дезинфицирующих средств. Питание соответствует утверждённому меню. При дегустации отмечено, что вкусовые качества блюда соответствуют предъявляемым требованиям (омлет был достаточно нежный, кукуруза мягкая, сладкая). Вес блюд соответствует весу контрольных блюд. Замечаний по организации горячего питания нет.

Члены комиссии


А.С.Фостий

Н.Н.Косенко

В.А.Коржевина

А.А.Рыбалко

С актом ознакомлена зав.столовой: _____


Светлая