

Акт №3

по итогам проверки организации питания в МБОУ СОШ №2 от 20.11.2025

(контроль организации и качества питания)

Комиссия родительского контроля, в составе:

1. Климова Ю.П. – родительница обучающегося 3 «В» класса
2. Сыздыхан М.И. – родительница обучающегося 3 «В» класса
3. Тихомирова А.В. – родительница обучающегося 3 «В» класса

В целях осуществления контроля организации и качества питания 20.11. 2025 года была проведена проверка. При проверке присутствовали:

1. Мартемьянов Н.В. – директор ОУ
2. Черноусова Н.О. – ответственный за организацию питания
3. Демина О.Ю – медработник школы

Цель проверки:

- организация питания учащихся;
- анализ меню;
- работа школьной столовой, санитарное состояние.

Проверкой установлено:

Питание осуществляется на основании примерного десятидневного меню. Производство готовых блюд планируется в соответствии с технологическими картами. В обеденном зале вывешено ежедневное меню, с указанием наименования блюд, выхода продуктов. Суточные пробы берутся и хранятся в холодильнике. Выдача готовых блюд осуществляется после снятия пробы. Отпуск учащимся питания (завтрак) в столовой осуществляется в соответствии с графиком приема пищи, утвержденным директором школы. В режиме учебного дня для приема пищи предусмотрены три перемены по 20 минут. Анализ меню – требований позволяет сделать вывод, что дети в достаточном количестве получают мясо, овощи, различные каши, в том числе приготовленные на молоке и т.д. Осуществляется витаминизация третьих блюд. Столовая посуда обрабатывается в соответствии с нормами СанПин 2.4.2.2821-10. Обеденный зал обеспечен достаточным количеством посадочных мест. Хранение продуктов осуществляется в соответствии с санитарными нормами. Технологическое оборудование и уборочный инвентарь промаркирован.

Выводы:

Питание обучающихся МБОУ СОШ № 2 осуществляется 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 улучшения качества горячего питания обучающихся постоянно осуществлять мониторинг удовлетворенности качеством школьного питания.
2. Ежедневно следить за санитарным состоянием столовой, кухонной посуды и специнвентаря.

Мартемьянов Н.В.

Климова Ю.П.

Сыздыхан М.И.

Тихомирова А.В.

Черноусова Н.О.

Демина О.Ю.












