

Акт №1
по итогам проверки организации питания в МБОУ СОШ №2 от
03.09.2025
(контроль организации и качества питания)

Комиссия родительского контроля, в составе:

1. Скотникова Е.А. – родительница обучающегося 9 «А» класса
2. Шевчук М.В. – родительница обучающегося 3 «А» класса
3. Исаева А.Ю. – родительница обучающегося 3 «А» класса
4. Жабина Л.В. – член Управляющего совета

В целях осуществления контроля организации и качества питания 03.09.2025 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;
- наличие документов по организации питания;
- анализ меню;
- работа школьной столовой, санитарное состояние.

В ходе проверки проведена следующая работа:

Изучена документация по организации питания в школе:

- приказ по школе об организации питания школьников;
- приказ о создании бракеражной комиссии по проверке организации и качества питания учащихся;
- положение об организации питания обучающихся МБОУ СОШ №2;
- ежедневное меню;
- цикличное 10-дневное меню;
- табель учета посещаемости детей

В результате проверки установлено:

1. Питание осуществляется на основании изменённого примерного десятидневного меню, утвержденного директором школы.
2. Производство готовых блюд планируется в соответствии с технологическими картами.
3. В обеденном зале вывешено ежедневное меню, с указанием наименования блюд, выхода продуктов.
4. Суточные пробы берутся и хранятся в холодильнике. Выдача готовых блюд осуществляется после снятия пробы, результат фиксируется в «Журнале бракеража готовой продукции».
5. Питание обучающихся в столовой осуществляется по классам в соответствии с графиком приема пищи, утвержденным директором школы.

График вывешен в зале. В режиме учебного дня для приёма пищи предусмотрены перемены по 20 минут.

6. Отмечены удовлетворительные вкусовые качества подаваемых блюд с соблюдением температурного режима.

Выводы:

Организация питания осуществляется по утверждённому меню, в соответствии с нормативными документами и 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. Организовано дежурство учителей по столовой.

Рекомендации:

1. С целью улучшения качества горячего питания обучающихся постоянно осуществлять мониторинг удовлетворенности качеством школьного питания.
2. Рассмотреть вопрос о корректировке меню (увеличить количество выпечки и сезонных овощей и фруктов в рационе).
3. Ежедневно следить за санитарным состоянием столовой, кухонной посуды и специального инвентаря.

Мартемьянов Н.В.

Шевчук М.В.

Скотникова Е.А.

Исаева А.Ю.

Жабина Л.В.

Черноусова Н.О.

Демина О.Ю.

