

**Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение
Новобессергеновская средняя общеобразовательная школа
имени И.Д.Василенко**

**Акт проверки № 5
качества и организации питания в рамках родительского контроля
от 17 декабря 2021 года**

Основания проверки: «Положение об организации питания обучающихся МБОУ Новобессергеновской СОШ», «Положение муниципального бюджетного общеобразовательного учреждения Новобессергеновской средней общеобразовательной школы имени И.Д. Василенко о родительском контроле за организацией горячего питания обучающихся», Приказ «Об организации горячего питания в 2021-2022 учебном году» № 154 от 31.08.2021г.

Цель проверки:

1. Организация качественного питания обучающихся.
2. Проверка документации по организации питания.
3. Работа школьной столовой, буфета и их санитарное состояние.

Формы проведения проверки:

1. Визуальный осмотр помещений и оборудования пищеблока и столовой;
2. Беседы с работниками структурного подразделения «школьная столовая»;
3. Работа с документацией, регламентирующей деятельность школьной столовой.
4. Анализ меню школьной столовой и ассортимента, пробы вкусовых качеств готовой продукции.

Комиссия в составе: Сердюченко С.В. – зам директора по АХР- председатель комиссии
Чеканенко Е.В. – социальный педагог
Надолинская Е.С. - специалист по закупкам
Ершова С.Г. – представитель родительского совета,
а также представители родительской общественности из всех возрастных групп классов:
Гладущенко В.В. – представитель 2-б класса
Макарова О.А. – представитель 10-б класса

В ходе проверки выявлено следующее:

- 1) На сайте школы оперативно и в полном объеме публикуется информация об организации питания в школе: ежедневное меню, десятидневное цикличное меню, фото готовых порций, а также имеющиеся в школе локальные акты по организации питания, анкеты для проведения опросов родителей и обучающихся.
- 2) В школе имеются нормативно- правовые документы по организации питания для всех категорий обучающихся: приказы, графики посещения столовой, график дежурства, утвержденное директором меню для различных категорий обучающихся.
- 3) Санитарное состояние пищеблока удовлетворительное. Зал для приема пищи убирается регулярно, санитарная обработка дезинфицирующими средствами проводится систематически. Созданы условия для соблюдения личной гигиены учащихся. В зале работает рециркулятор. Столы, посуда, столовые приборы чистые.
- 4) В зале для приема пищи имеется информационный стенд для участников образовательного процесса.
- 5) Работники столовой обеспечены специальной одеждой, масками и перчатками, имеют необходимые медицинские допуски и QR-коды о вакцинации от COVID-19.
- 6) Контрольное блюдо выставлено и соответствует цикличному меню на день проверки, объем порции и температурный режим соблюдаются.

В проверки в рамках родительского контроля установлено:

1) Учащиеся 1-4 классов получают горячие завтраки в соответствии с утвержденным и согласованным меню.

2) Учащиеся льготных категорий (дети из малообеспеченных семей и дети с ОВЗ) также получают горячее питание согласно утвержденному и согласованному меню.

3) Также получают питание согласно утвержденному меню, учащиеся, получающие питания, за счет средств родителей.

4) В ходе дегустации контрольного блюда:

1. Запеканка творожная

2. Булочка сдобная

3. Компот.

отмечено: все представленные блюда имеют эстетичный вид, приятный запах, вкусовые качества удовлетворительны,

Из недостатков отмечено обилие мучных сладких продуктов в меню, недостаток свежих фруктов и овощей.

Подписи членов комиссии

Сердюченко С.В. – председатель комиссии

Чеканенко Е.В. – член комиссии

Надолинская Е.С. – член комиссии

Ершова С.Г. – член комиссии

Гладущенко В.В. – представитель 2-б класса

Макарова О.А. – представитель 10-б класса

