

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

**Акт проверки № 2  
качества и организации питания в рамках родительского контроля  
от 12 октября 2022 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 2022-2023 учебном году» № 138 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  
Гончарова Г.А. – зам.директора по ВР  
Надолинская Е.С. - специалист по закупкам  
Чеканенко Е.В. – социальный педагог,  
а также представители родительской общественности из всех возрастных групп классов:  
Гайнутдинов Д.А. – представитель 1-б класса  
Дмитриева К.В. – представитель 5-б класса

В ходе проверки выявлено следующее:

- 1) 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.
- 2) Санитарное состояние пищеблока удовлетворительное. Зал для приема пищи убирается регулярно, санитарная обработка дезинфицирующими средствами проводится систематически. Созданы условия для соблюдения личной гигиены учащихся. Столы, посуда, столовые приборы чистые.
- 3) В зале для приема пищи имеется информационный стенд для участников образовательного процесса. На стенде размещено меню для всех категорий обучающихся. Размещенное меню соответствует фактическому.
- 4) Контрольное блюдо выставлено, объем порции и температурный режим соблюдаются.
- 5) Созданы условия для личной гигиены обучающихся (на умывальниках жидкое мыло и бумажные полотенца).

7) 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 согласно графику в соответствии с утвержденным и согласованным меню.

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

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

4) В ходе дегустации контрольного блюда:

1. Суп вермишелевый.
2. Сальники из печени.
2. Рис отварной.
3. Салат из свежей капусты.
4. Компот из сухофруктов.

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

---

Подписи членов комиссии

Сердюченко С.В. – председатель комиссии

Гончарова Г.А. - член комиссии

Чеканенко Е.В. – член комиссии

Надолинская Е.С. – член комиссии

Гайнутдинов Д.А. – представитель 1-б класса

Дмитриева К.В. – представитель 5-б класса

Four handwritten signatures in blue ink are written over four horizontal lines. The signatures are: 1. A large, stylized signature (likely the chairperson). 2. A signature starting with 'Гончарова'. 3. A signature starting with 'Чеканенко'. 4. A signature starting with 'Надолинская'.