

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

**Акт № 2 проверки  
качества и организации питания в рамках родительского контроля  
от 30 сентября 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  
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:  
Нищеменко О.С. – представитель 1-б класса  
Белан Т.В. – представитель 5-а класса  
Надолинская А.Н. – представитель 11-а 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. 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 на текущий день (30.09.2021г.)

4) Работники столовой обеспечены специальной одеждой, масками и перчатками, имеют необходимые медицинские допуски и QR-коды о вакцинации от COVID-19.

5) Контрольное блюдо выставлено, объем порции и температурный режим соблюдаются.

6) Созданы условия для личной гигиены обучающихся (на обеденных столах имеются салфетки, на умывальниках жидкое мыло и бумажные полотенца).

В ходе проверки представителями родительской общественности также были выявлены следующие недостатки:

1) Вывешенное на стенде меню на 30.09.21г. не соответствует фактическому. (сосиска заменена на колбасу).

2) Овощи (консервированный горошек и кукуруза) подаются на общих тарелках, что является нарушением гигиенических норм, и может привести к распространению различных заболеваний. Овощи или салаты должны порционно подаваться каждому ребенку.

3) Для ознакомления было предоставлено новое десятидневное меню для обучающихся 1-4 классов, обучающихся с ОВЗ, работа по которому должна быть организована с 01.10.2021г. В данном меню преобладают мучные изделия и сладкие блюда, отсутствуют мясные блюда, фрукты предлагаются 1 раз за 10 дней. Не указано какие овощи подразумеваются под «сезонными».

4) Не предоставлено меню для учащихся, питающихся за средства родителей.

5) В ходе дегустации контрольного блюда:

1. Каша гречневая.

2. Колбаса отварная.

3. Горошек и кукуруза консервированные.

4. Сок промышленного производства.

отмечено: представленные блюда имеют эстетичный вид, приятный запах, вкусовые качества удовлетворительные, имеющиеся недостатки: овощи, к сухой гречке лучше добавить кабачковую икру или свежие овощи.

Рекомендации:

1. Устранить все имеющиеся недостатки.

2. Внести изменения в меню в соответствии с выявленными недостатками, применительно к имеющимся условиям.

3. Внести в рацион мясные изделия (тефтели, котлеты), к имеющимся пельменям добавить вареники, заменить обилие хлебобулочных изделий на свежие фрукты.

---

Подписи членов комиссии

Сердюченко С.В. – председатель комиссии

Гончарова Г.А. - член комиссии

Чеканенко Е.В. – член комиссии

Надолинская Е.С. – член комиссии

Нищименко О.С. – представитель 1-б класса

Белан Т.В. – представитель 5-а класса

Надолинская О.Н. – представитель 11-а класса

