

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

Акт № 3 проверки
качества и организации питания в рамках родительского контроля
от 13 октября 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:
Соловьева Э.В. – представитель 1-г класса
Мураито Т.Г. – представитель 5-б класса
Бастрикова Н.С. – представитель 11-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.
- 3) В зале для приема пищи имеется информационный стенд для участников образовательного процесса. На стенде размещено меню для всех категорий обучающихся на текущий день (13.10.2021г.). Размещенное меню соответствует фактическому.
- 4) Контрольное блюдо выставлено, объем порции и температурный режим соблюдаются.
- 5) 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) В зале для приема пищи грязные полы (крошки и разлитые напитки, после ухода детей).

2) Раковины для мытья рук в неудовлетворительном состоянии, жидкое мыло – один флакон на 4 раковины.

3) В представленном десятидневном меню для обучающихся преобладают мучные изделия и сладкие блюда, отсутствуют мясные блюда, фрукты предлагаются 1 раз за 10 дней. Не указано какие овощи подразумеваются под «сезонными».

4) В ходе дегустации контрольного блюда:

1. Каша манная.

2. Бутерброд с маслом.

3. Булка сдобная.

4. Горячий шоколад.

отмечено: представленные блюда имеют эстетичный вид, приятный запах, вкусовые качества удовлетворительные, имеющиеся недостатки: жидкая каша.

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), 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

Соловьева Э.В. – представитель 1-г класса

Мураито Т.Г. – представитель 5-б класса

Бастрикова Н.С. – представитель 11-б класса

