

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

**Акт проверки № 7
качества и организации питания в рамках родительского контроля
от 16 февраля 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 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:
Щербакова Т.А. – представитель 4-а класса
Саркисова М.В. – представитель 8-а 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) Созданы условия для личной гигиены обучающихся (на обеденных столах имеются салфетки, на умывальниках жидкое мыло и бумажные полотенца).

5) В зале для приема пищи имеется информационный стенд для участников образовательного процесса.

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

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 гороховый.

2. Гречневая каша.

3. Сосиска.

4. Капуста квашенная.

5. Сок.

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

Подписи членов комиссии

Сердюченко С.В. – председатель комиссии

Чеканенко Е.В. – член комиссии

Надолинская Е.С. – член комиссии

Ершова С.Г. – член комиссии

Щербакова Т.А. – представитель 4-а класса

Саркисова М.В. – представитель 8-а класса

