

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

**Акт проверки № 9  
качества и организации питания в рамках родительского контроля  
от 17 марта 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,  
а также представители родительской общественности из всех  
возрастных групп классов:

Марченко И.Н. – представитель 4-в класса  
Еременко И.С. – представитель 8-б класса  
Кондратюк Л.Н. – представитель 10-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 циклическое 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 питания, за счет средств родителей.

4) В ходе дегустации контрольного блюда:

1. Тефтели.

2. Макароны отварные.

3. Огурцы соленые.

4. Чай с сахаром.

5. Хлеб.

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

Замечаний нет.

---

Подписи членов комиссии

Сердюченко С.В. – председатель комиссии

Чеканенко Е.В. – член комиссии

Надолинская Е.С. – член комиссии

Марченко И.Н. – представитель 4-в класса

Еременко И.С. – представитель 8-б класса

Кондратьюк Л.Н. – представитель 10-а класса

