

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

**Акт проверки  
качества и организации питания в рамках родительского контроля  
от 15 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  
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:  
Дунай Е.В. – представитель 1-а класса  
Овчарова М.В. – представитель 6-а 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 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. В зале работает рециркулятор. Столы, посуда, столовые приборы чистые.

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

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

6) Контрольное блюдо выставлено и соответствует цикличному меню на день проверки, объем порции и температурный режим соблюдаются.

В беседе с организатором питания Атаян Р.А. и Атаян Т.А. было установлено:

1) Учащиеся 1-4 классов получают горячие завтраки в соответствии с утвержденным и согласованным меню с 01.09.2021г. по 17.09.2021г. С 20.09.2021г. в меню внесены изменения.

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

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

1) На информационном стенде отсутствует меню для всех категорий обучающихся на текущий день (15.09.2021г.).

2) На обеденных столах отсутствуют салфетки.

3) На умывальниках отсутствуют мыло и бумажные полотенца.

4) В предоставленном десятидневном меню для обучающихся 1-4 классов имеются повторяющиеся 2 и более раз блюда, отсутствуют фрукты и десерты. А также полностью отсутствуют молочные блюда(в том числе сметана).

5) Меню для льготной категории (дети с ОВЗ) не предоставлено.

6) В предоставленном вновь разработанном меню также содержатся повторяющиеся блюда, колбасные изделия (сосиски).

7) В меню для всех категорий обучающихся преобладают хлебо-булочные изделия.

8) В ходе дегустации контрольного блюда:

1. Суп гороховый.

2. Пельмени.

3. Капуста тушеная.

4. Кисель.

отмечено: все представленные блюда имеют эстетичный вид, приятный запах, вкусовые качества удовлетворительные, имеющиеся недостатки: отсутствие какого-либо соуса (сметана) к пельменям, а также избыток кислоты в тушеной капусте.

Рекомендации:

1. Устранить все имеющиеся недостатки.

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

Подписи членов комиссии

Сердюченко С.В. – председатель комиссии

Чеканенко Е.В. – член комиссии

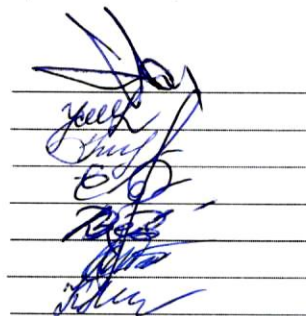
Надолинская Е.С. – член комиссии

Ершова С.Г. – член комиссии

Дунай Е.В. – представитель 1-а класса

Овчарова М.В. – представитель 6-а класса

Кондратюк Л.Н. – представитель 10-а класса



Присутствовали:

Атаян Р.А. – Организатор питания

Атаян Т.А. - Организатор питания

