Муниципальное общеобразовательное учреждение «Средняя общеобразовательная школа с.Терновка Балашовского района Саратовской области»

AKT No5

по итогам проведения общественного (родительского) контроля питания 16.03.2023. Время: 11.50

Цель проведения общественного контроля: качество предоставления горячего питания школьникам, организация работы столовой.

Комиссия в составе:

Председатель комиссии: Шатилова Ю.А. замдиректора по ВР, Грачева Н.Н. ответственный за питание, Демина К.А., председатель родительского комитета школы осуществили проверку школьной столовой..

На момент проверки установлено:

- * Документы по организации питания имеются к полном объеме Представлены приказы «О создании бракеражной комиссии», «О создании общественного контроля за организацией горячего питания школьников», «Положения о порядке доступа родителей (законных представителей) обучающихся в школьную столовую»
- * На сайте школы размещена следующая информация об организации питания: положение о создании общественной комиссии по организации горячего питания, десятидневное меню.
- * Школьной столовой на 16 марта было предложено меню:

Меню ПО «Хопер» «МОУ СОШ с. Терновка» шк. столовая на 16.03.2023 г

Наименование блюд	14 рублей		20 рублей		18 рублей		33 рублей		80 рублей		80 рублей за родительские средства	
	норма	цена	норм а	цена	норм а	цена	норм а	цена	норм	цена	норма	Цена
Завтрак												
Суп молочный с макаронными изделиями	137	10,25			190	14,2						
Батон из муки пшеничной	15	2,10			15	2,10						
Чай с сахаром	200	1,65			200	1,65						
Обед	+						1					
Овощи натуральные свежие (или соленые)							100 may 100 ma		20	6,75		
Суп картофельный с крупой(пшено)			235	15,65	205	13,6 5	250	16,68	250	16,68	250	16,68
Плов из курицы(40/160)							40	10,17	200	50,42	250	57,17
Хлеб ржаной, пшеничный			30	2,7	30	2,7	50	4,5	50	4,5	50	4,5
Чай с сахаром			200	1,65	200	1,65	200	1,65	200	1,65	200	1,65
Сумма		14-00		20-00		18- 00		33-00		80-00		80-00

Меню предварительно было выставлено на школьный сайт.

- * При дегустации родители отметили, что вкусовые качества достаточно высоки, качество обработки соответствует предъявляемым требованиям.
- * Члены комиссии отметили, что порции соответствуют возрастной потребности детей.
- * Организация питания: у входа в столовую стоят дежурные учителя, обращают внимание на то, что перед едой нужно мыть руки. Для мытья рук имеются раковины с жидким мылом. Сушат руки при помощи сушилок для рук и одноразовых полотенец.
- * В обеденном зале посадочных мест детям хватает. Все классные руководители сопровождают свои классы.

- * Эстетичность накрытия: столы чисто вытерты, используются специальные принадлежности для мытья столов, тарелки чистые, без сколов.
- * На раздаче выставлены контрольные блюда.

Вывод: Комиссия признала работу столовой и организацию питания удовлетворительной. Претензий и замечаний со стороны проверяющих нет.

Члены комиссии:

Ушил Шатилова Ю.А.

<u> Желица</u> Демина К.А. Грачева Н.Н.