

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

Акт № 8

проверки школьного питания комиссией родительского контроля
МОУ СОШ с.Терновка

Дата проверки: 18 апреля 2024 г

Время проверки: 10.40 час.

Комиссия в составе:

1. Ответственного за организацию питания в МОУ СОШ с.Терновка Грачевой Н.Н.
 2. Представителя комиссии родительского контроля Деминой К.А.
 3. Представителя комиссии родительского контроля Балакиной Е.А.
- провели проверку школьной столовой .




Цель проверки: качество предоставления горячего питания школьникам, организация работы столовой.

На момент проверки установлено:

- в наличии имеется график (питания) приёма пищи на стенде столовой;
- график дежурства учителей ;
- санитарное состояние пищеблока, подсобных помещений, обеденного зала соответствует санитарным нормам и правилам;
- повар в униформе, защитной маске и перчатках;
- пищевые продукты, продовольственное сырье поступает в столовую с документацией, которая подтверждает их качество и безопасность, находятся в специально отведённых, подготовленных местах;
- примерное десятидневное меню и качество приготовления пищи соответствуют всем требованиям;
- на хорошем, качественном уровне организовано бесплатное горячее питание обучающихся 1- 4 классов (согласно Указу президента РФ), питание учащихся льготных категорий (многодетные, дети с ОВЗ); и платное, за счет родительских пожертвований.
- в наличии вся документация по предоставлению горячего бесплатного питания школьников;

Выводы: Меню соответствует всем требованиям, предъявляемым нормативно-правовыми актами. В работе используется примерное десятидневное меню, которое размещено на школьном сайте, для ознакомления родителям. К каждому меню разработаны технологические карты. Ответственный за организацию питания следит за организацией питания в школе, в том числе за качеством поступающих продуктов, правильностью закладки продуктов и приготовлением готовой пищи. Комиссией родительского контроля дана положительная оценка работы школьной столовой. Претензий и замечаний со стороны членов комиссии нет.

Члены комиссии:

 Грачева Н.Н.
 Демина К.А.
 Балакина Е.А.

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

Акт №9

по итогам проведения общественного (родительского) контроля питания

Дата проверки: 16.05.2024 г.

Время: 10.40

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

Комиссия в составе:

1. Ответственного за организацию питания в МОУ СОШ с. Терновка Грачевой Н.Н.
 2. Представителя комиссии родительского контроля Деминой К.А.
 3. Представителя комиссии родительского контроля Балакиной Е.А.
- осуществили проверку школьной столовой.

На момент проверки установлено:

- * Документы по организации питания имеются к полном объёме 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»
- * Административно-общественный контроль за организацией питания осуществляется комиссией по контролю за питанием обучающихся, ответственным по питанию от администрации школы.
- * На сайте школы размещена следующая информация об организации питания: положение о создании общественной комиссии по организации горячего питания, десятидневное меню.
- * Школьной столовой на 16 мая было предложено меню:

Меню ПО «Холер» «МОУ СОШ с. Терновка» шк. столовая на 16.05.2024 г

- * 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:

 Демина К.А.

 Балакина Е.А.

 Грачева Н.Н.