

Акт
проверки школьного питания комиссией родительского
контроля

Дата проверки: 24 апреля 2025 г.

Время проверки: 12.10 час.

Цель проверки: 1. Соблюдение санитарно-гигиенических требований при организации питания в школе.

2. Удовлетворенность обучающихся условиями организации питания.

Комиссия в составе:

1. Клевжиц И.В. - зам.директора по УМР-председатель комиссии:

2. Байгазина Н.Н. - воспитатель;

3. Басюк В. Г. - родитель.

По результатам проведённой проверки комиссией выявлено:

1. санитарное состояние пищеблока, подсобных помещений, обеденного зала соответствует санитарным нормам и правилам;

-пищевые продукты, продовольственное сырье поступает в столовую с документацией, которая подтверждает их качество и безопасность, находятся в специально отведённых, подготовленных местах;

2. примерное двадцатидневное меню и качество приготовления пищи соответствуют всем требованиям;

3. на хорошем, качественном уровне организовано бесплатное горячее питание обучающихся 1-

4 классов (согласно Указу президента РФ), питание учащихся льготных категорий (малообеспеченные, дети с ОВЗ); и платное, за счет родительской платы.

4. в наличии вся документация по предоставлению горячего бесплатного питания школьников; при входе осуществляется обработка рук дез. средствами.

Меню для проверки:

Школа	МАОУ ООШ п. Кострово		Отд./корп			День	24.04.2025			
Прием пищи	Раздел	№ реч.	Блюдо	Выход, г	Цена	Калорийность	Белки	Жиры	Углеводы	
Завтрак	гор.блюдо	222/мсс ж	Запеканка творожная Золотистая	150		417,43	16,63	15,86	52,03	
	гор.напиток	376/мсс ж	Чай с шиповником 200/11	200		53,93	0,3	0,06	12,5	
	хлеб		Хлеб пшеничный обогащенный йодоказеином	40		100	3,2	0,4	20,8	
	фрукты	338/мсс ж	Яблоко	150		70,5	0,6	0,6	14,7	
Завтрак 2	фрукты									
					107,51					
Обед	закуска	62/мссж	Салат морковный	60		65,95	0,78	5,06	4,14	
	1 блюдо	104/мсс ж	Суп картофельный с мясными фрикадельками 175/25	200		133,02	8,02	5,58	12,6	
	2 блюдо	278/мсс ж	Тефтели из говядины со свиной с соусом томатным 90/20	110		162,55	11,51	9,56	6,91	
	гарнир	125/мсс ж	Картофель отварной	150		168,16	3,14	6,05	25,2	
	напиток	342/мсс ж	Компот из свежих яблок 200/11	200		62,89	0,16	0,16	14,9	
	хлеб бел.		Хлеб пшеничный обогащенный йодоказеином	40		100	3,2	0,4	20,8	
	хлеб черн.		Хлеб ржано-пшеничный обогащенный йодоказеином	40		86	2,4	0,4	16,8	
					107,51					

Выводы: комиссия установила, что школьная столовая соответствует всем требованиям, предъявляемым нормативно-правовыми актами. К каждому меню разработаны технологические карты. Бракеражная комиссия 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:

И.В. Клевжиц
Н.Н. Байгазина
В.Г. Басюк