

Муниципальное общеобразовательное учреждение
«Первомайская средняя общеобразовательная школа»

ПРИКАЗ

12.09.2024

№ 57-р

с. Первомайское

О проведении родительского
контроля горячего питания в школьной
столовой МОУ «Первомайская СОШ»

В соответствии с Законом Российской Федерации «Об образовании» (ст. 51 Закона) о
создании условий, гарантирующих охрану и укрепление здоровья учащихся.

ПРИКАЗЫВАЮ:

1. Провести проверку организации горячего питания в столовой МОУ
«Первомайская СОШ» 12 сентября 2024 года (акт прилагается)

Директор школы



Н.В.Пеньков

Акт по итогам проведения контроля
школьной столовой МОУ «Первомайская СОШ»

12.09.2024
время: 10-55

Цель проведения общественного контроля в школьной столовой МОУ «Первомайская СОШ»

Мы, члены комиссии:

1. Пеньков Николай Владимирович – председатель бракеражной комиссии
 2. Сидорова Валентина Сергеевна – ответственная за питание
 3. Маршалкина Вера Анатольевна- член бракеражной комиссии
- составили настоящий акт в том, что 12.09.2024 в 10-55 была проведена проверка качества питания в школьной столовой МОУ»Первомайская СОШ».

В ходе проверки выявлено:

1. Школьной столовой на 2024-2025 года для обучающихся было предложено ниже следующее меню:
 - Бефстроганов
 - Капуста тушёная
 - Салат картофельный с зелёным горошком
 - Компот
 - Хлеб пшеничный
 - Хлеб ржаной
2. Для детей с ОВЗ в том было предложено ниже следующее меню:

Завтрак:

- Каша молочная «Ячневая» вязкая с маслом
- Молоко кипячёное
- Хлеб пшеничный

Меню предварительно было выставлено на школьный сайт.

Членами комиссии было проведено контрольное взвешивание порций для обучающихся начальной школы и дегустация.

При взвешивании порций для обучающихся с 1- по 4 класс:

- Бефстроганов -90гр.
- Капуста тушёная – 150 гр.
- Салат картофельный с зелёным горошком- 60гр.
- Компот- 200гр.
- Хлеб пшеничный – 20 гр.
- Хлеб ржаной – 30гр.

Что соответствует норме.

При дегустации отмечено, что вкусовые качества достаточно высоки, качество обработки соответствует предъявленным требованиям.

Члены комиссии отметили:

Порции соответствуют возрастной потребности детей.

Перед входом в столовую дети моют руки и обрабатывают антисептиком . Для мытья рук имеются 4 раковины, у раковин расположены дозаторами с жидким мылом. Сушат руки при помощи двух сушек и бумажных полотенец. В обеденном зале для каждого класса накрываются отдельные столы, посадочных мест детям хватает.

- Столы в обеденном зале чистые, санитарное состояние пищеблока удовлетворительное.
- Столовая обеспечена достаточным количеством столовой посуды и приборами, посуда используемая для кормления детей чистая, без сколов.

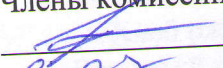
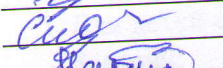
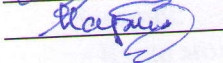
- Состояние столовой мебели находится в удовлетворительном состоянии, число посадочных мест соответствует количеству обучающихся, питающихся за одно посещение.
- Все сотрудники пищеблока в униформе защитных масках и перчатках.
- С целью контроля по соблюдению технологического процесса отбирается суточная проба от каждой партии приготовленных блюд.
- Пробы хранятся в специальном холодильнике, закрыты крышками.
- В обеденном зале на видном месте меню, утверждённое директором школы, в котором указываются сведения об объёмах блюд и названия кулинарных изделий.
- Запрещенные продукты в питании детей не употребляются.
- Классные руководители сопровождают детей в столовую и следят за организованным питанием обучающихся.

ПРЕДЛОЖЕНИЯ:

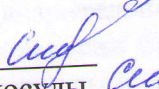
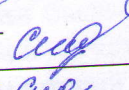
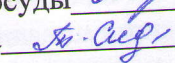
1. Продолжить работу через родительские собрания, классные часы с родителями и детьми о пользе правильного питания.

Вывод: комиссия установила, что школьная столовая соответствует требованиям, предъявляемым нормативно-правовыми актами. Оценка работы школьной столовой признана удовлетворительной. Претензий и замечаний со стороны проверяющих нет.

Члены комиссии:

	Н.В. Пеньков
	В.С. Сидорова
	В.А. Маршалкина

С актом ознакомлены:

повар 	В.С. Сидорова
мойщик посуды 	В.С. Сидорова
диетсестра 	Т.В. Сидорова