

Муниципальное общеобразовательное учреждение
«Первомайская средняя общеобразовательная школа»

ПРИКАЗ

26.02.2025

№ 8/1-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» 26 февраля 2025 года (акт прилагается)

Директор школы



Н.В.Пеньков

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

26.02.2025г.

Время: 10-55

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

Мы, члены комиссии:

Пеньков Николай Владимирович – председатель бракеражной комиссии

Сидорова Валентина Сергеевна – ответственная за питание

Маршалкина Вера Анатольевна- член бракеражной комиссии

составили настоящий акт в том, что 26.02.2025г. в 10-55 была проведена проверка качества питания в школьной столовой МОУ «Первомайская СОШ».

В ходе проверки выявлено:

Школьной столовой на 2024-2025 года для обучающихся было предложено ниже следующее меню:

- Салат из капусты с р/м -60 гр.
- Тефтели из мяса говядины – 80гр.
- Каша гречневая рассыпчатая – 150 гр.
- Чай с сахаром – 200гр.
- Хлеб пшеничный – 20 гр.
- Хлеб ржано-пшеничный – 30гр.

Для детей с ОВЗ в том было предложено ниже следующее меню:

Завтрак:

- Каша молочная гречневая пуховая
- Сок яблочный
- 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:

- Салат из капусты с р/м -60 гр.
- Тефтели из мяса говядины – 80гр.
- Каша гречневая рассыпчатая – 150 гр.
- Чай с сахаром – 200гр.
- Хлеб пшеничный – 20 гр.
- Хлеб ржано-пшеничный – 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.


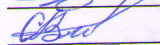
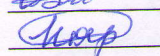
ПРЕДЛОЖЕНИЯ:

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

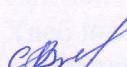

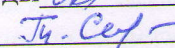
Вывод: комиссия установила, что школьная столовая соответствует требованиям, предъявляемым нормативно- правовыми актами. Оценка работы школьной столовой признана удовлетворительной.

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