

Акт
проведения родительского контроля работы школьной столовой в
государственном бюджетном общеобразовательном учреждении Самарской области средней
общеобразовательной школе №2 п.г.т.Суходол муниципального района Сергиевский Самарской
области

28.04.2026 г.

В целях осуществления родительского контроля работы школьной столовой комиссией в составе:

Зальбина Т.В. родитель 3А кл.
Шипилова Ю.Е. родитель 5 Акл.
Иванова О.В. родитель 6Б кл.
Тютерева М.И. социальный педагог

произвели контроль работы школьной столовой на 28.04.2026г. в ГБОУ СОШ №2 п.г.т.Суходол
Место и дата составления акта: ГБОУ СОШ №2 п.г.т.Суходол 28.04.2026г.
Срок проведения проверки: один день. Первая перемена в-8 ч.45 мин. Питаются первые, третьи классы.

Цель проверки: контроль и оценка качества организации школьного питания.

В результате проверки установлено следующее:

- при входе в столовую висит стенд на котором вывешено меню на сегодня 28.04.2026г., которое соответствует примерному 10-ти дневному меню, согласованного с органом Роспотребнадзора и утвержденного директором ООО «ККДП», а также согласованного с и.о.директора школы Губернаторовой Т.М.

- **меню на 28.04.2026г.:**

Салат Светофор выход 60гр.

Рис отварной с м/слив. выход 150 гр.

Котлеты «Московские» 100 гр.

Компот из смеси сухофруктов выход 200 гр.

Хлеб пшеничный выход 30гр.

- после звонка на перемену дети организованно друг за другом входят в обеденный зал, прежде помыв руки, в сопровождении учителя, который контролирует рассадку детей за обеденные столы. Столы уже накрыты работниками столовой. Во время приема пищи дети ведут себя спокойно. Покушав, уносят за собой тарелки на специальный стол. И уходят по одному.

Комиссией были взвешены пять порций каждого наименования с раздаточного стола и выведен средний выход. Вес порционных блюд соответствует выходу блюда, указанному в меню-раскладке. При дегустации отмечено, что вкусовые качества достаточно высоки, качество обработки соответствует предъявляемым требованиям, температурный режим подаваемых блюд соответствует нормам. Порции соответствуют возрастной потребности детей.

Процент отходности у данной возрастной категории детей не более 10%.

- соответствие требований, предъявляемых СанПиН к санитарному состоянию помещений и мытью посуды. Наличие достаточного количества моющих, дезинфицирующих средств и других предметов материально-технического оснащения;

- выдача готовых блюд осуществляется только после снятия пробы. Оценку качества блюд проводит бракеражная комиссия. Результат регистрируется в журнале бракеража готовой продукции в соответствии с рекомендуемой формой. С целью контроля за соблюдением технологического процесса от каждой партии приготовленных блюд отбирается суточная проба. Отбор осуществляет работник пищеблока ст.повар Самогорова Н.В. в соответствии с рекомендациями по отбору по СанПиН 2.3/2.4.3590-20 Контроль за правильностью отбора и условиями хранения суточных проб осуществляет медицинский работник Урывская А.Е.

- все работники столовой работают в специальной одежде, в перчатках.

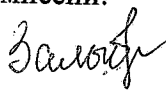
За проверяемый период нарушений не выявлено. Родительский контроль отметил, что проблем с обеспечением школьников горячим питанием нет, обучающиеся получают сбалансированное, горячее питание, в соответствии с утвержденным меню.

Рекомендовано: классным руководителям организовать просветительскую работу с детьми о вкусной и здоровой пище, правилах личной гигиены, культуре поведения за столом.

Результаты проверки довести до сведения членов Управляющего совета, родителей, школьной администрации. Администрация школы подчеркивает, что родительский контроль является важной частью общественного участия в организации школьного питания.

Подписи членов комиссии:

Залыбина Т.В.



Шипилова Ю.Е.



Иванова О.В.



Тютереав М.И. соц. педагог



С актом ознакомлена ст. повар Самогорова Н.В. -

