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

11.11.2026 г.

В целях осуществления родительского контроля за качеством питания, обучающихся в школьной столовой комиссия в составе:

Губернаторова Т.М. – заместитель директора по ВР-председатель комиссии,
Корнилова М.Е.- бухгалтер,
Тумазев М.Д. – социалтный педагог,
Малышев А.Н.- родитель 4А кл.,,
Лайченкова М.А. родитель 1А кл.,
Руднева Т.В. родитель 9А кл.

произвели контроль работы школьной столовой на 11.11.2026г. в ГБОУ СОШ №2 п.г.т.Суходол

Место и дата составления акта: ГБОУ СОШ №2 п.г.т.Суходол 11.11.2026г.

Срок проведения проверки: один день. Третья перемена Питаются пятые шестые 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 11.11.2026г., которое соответствует примерному 10-ти дневному меню, согласованного с органом Роспотребнадзора и утвержденного директором ООО «ККДП», а также согласованного с директором школы Чичковым А.П.

- **меню на 11.11.2026г.:**

Икра кабачковая выход 60 гр.

Каша гречневая рассыпчатая выход 150 гр.

Компот из смеси сухофруктов выход 200 гр.

Хлеб пшеничный выход 40 гр.

Тефтели тушеные в соусе выход 100 гр.

- 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:

Губернаторова Т.М.

Корнилова М.Е.

Тумазев М.Д.

Малышев А.Н.

Лайченкова М.А.

Руднева Т.В.

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