

родительского контроля на предмет проверки школьной столовой
МБОУ «СШ им. А. Лохматова пос. Озерки»
по организации горячего питания учащихся

Дата проверки: 13 марта 2025г.

Время проверки: 10.00-10.20

Цель проверки: выявление нарушений при организации горячего питания

Комиссия в составе:

Авдеевой О.А. – ответственного за питание

Музалевской Н.А. – заместителя директора по ВР

Артемьевой В.Н. – представителя родительской общественности 2 класса

Бусыгиной Е.А. – представителя родительской общественности ба класса

Урусовой Ю.С. – представителя родительской общественности 10 класса

Составили настоящий акт о том, что 13 марта 2025 года родительской общественностью была проведена организация и качество питания в школьной столовой МБОУ «СШ им. А. Лохматова пос. Озерки»

В ходе проверки выявлено:

1. Организовано горячее бесплатное питание для учащихся 1-4 классов по графику, с учетом всех категорий групп. Питание проходит согласно графику.
2. Организовано горячее бесплатное питание для учащихся 5-11 классов согласно спискам.
3. Ежедневное меню, в котором указываются сведения об объемах блюд и стоимости размещается на информационном стенде в столовой.
4. Рекомендованное цикличное меню соответствует каждодневному меню.
5. На сайте имеется информация о меню на текущий день, фото готовых блюд.
6. Приготовленные блюда соответствуют всем требованиям. Санитарно-гигиенические нормы соблюдаются, блюда подаются в горячем виде.
7. Работает буфет. Имеется свежая выпечка, запрещенных продуктов нет.
8. Соблюдается порядок хранения суточных проб, порядок ведения документации.
9. Претензий к качеству приготовленных блюд не имеется.

Контрольное взвешивание готовой продукции

1-4 классы

№ п/п	Наименование блюда	Выход по меню (гр.)	Фактический выход (гр.)	Разница при взвешивании
1.	Потелата миссикал заст. в соуса	120г.	120	
2.	Мамиярмат обверное	150	150	
3.	Чаша зеев. с сахаром	200	200	
4.	Хлеб миссикал.	80	80	
	Обед			
1.	Суп с морковью с клеем	60	60	
2.	Суп пармиф. с розгой	200	200	
3.	Фея строганов из курицы	90	90	
4.	Рис отварн. с мясом	150	150	
5.	Кисель из лимонного	180	180	
6.	Хлеб миссикал / ржано-пш.	20/20	20/20	

5-9 классы

№ п/п	Наименование блюда	Выход по меню (гр.)	Фактический выход (гр.)	Разница при взвешивании
1.	Котлеты мясные зап.	130	130	
2.	Макароны отб. с соусом	180	180	
3.	Чай зав. с сахаром	200	200	
4.	Хлеб белый	40	40	
Обед				
1.	Суп из моркови с каш.			
2.	Салат из свеклы с яблоками	250	250	
3.	Пюре картофельное с маслом	100	100	
4.	Хлеб белый с сахаром	200	200	
5.	Хлеб белый с маслом	200	200	
6.	Хлеб белый / ржаной-пшени.	30/30	30/30	

Объем при выходе готовых блюд на пищеблоке соответствует объемам, заявленным в меню.

Вкусовые качества блюд соответствуют предъявленным требованиям. Запрещенные продукты в питании детей не употребляются.

Классные руководители следят за организацией питания учащихся.

Предложения и рекомендации:

1. Организовать просветительскую работу с учащимися о вкусной и здоровой пище, правилах личной гигиены.
2. Провести анкетирование среди учащихся и родителей по вопросам организации питания в столовой. Результаты проверки донести до сведения родителей (законных представителей), разместить на школьном сайте.
3. Повторную проверку провести не позднее 10 апреля 2025 года.
4. Претензий и замечаний со стороны комиссии не выявлено.

Авдеева О.А.

Музалевская Н.А.

Артемьева В.Н.

Бусыгина Е.А.

Урсова Ю.С.