

Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение
средняя общеобразовательная школа поселка Калиново

Акт
проверки организации в школьной столовой горячего питания для обучающихся
школы
комиссией родительского контроля

от 18.02.2025 года

Мы, комиссия родительского контроля в составе родителей Путиловой А.В., Исмагиловой Н.А., Муртазина В.А. организовали и провели родительский рейд - проверку над организацией горячего питания в школьной столовой для обучающихся 5 – 11 классов. Цель проверки: получение информации об организационном обеспечении учащихся горячим питанием, о соблюдении санитарно-гигиенического состояния столовой в соответствии с требованиями норм и правил безопасности жизнедеятельности, об эстетическом состоянии обеденного зала, об организации наличия документов по питанию.

Метод проверки: посещение школьной столовой во время приема пищи школьников 5 -11 классов (обед).

Выводы:


1. При столовой имеется обеденный зал на 42 посадочных места, в котором осуществляется питание учащихся школы. Площадь зала соответствует санитарным нормам. В обеденном зале висит информационный стенд, на котором помещены график приёма пищи по классам, меню, в котором указано наименование блюд, выход продуктов. Учащиеся принимают пищу сидя за столами. При входе в обеденный зал находятся 3 умывальника, электрические сушилки для рук. Уборка обеденного зала проводится своевременно, посуда чистая, санитарное состояние удовлетворительное, санитарные нормы соблюдаются.
2. За каждым классом закреплены определённые столы. Учащихся питаются в две смены в соответствии с графиком питания, что позволяет обеспечить максимально комфортное питание.
3. Учащиеся начальных классов приходят в столовую с классными руководителями, которые следят за соблюдением санитарно-гигиенических норм, культурой поведения во время приёма пищи. Столы заблаговременно за 5-7 минут до конца урока накрывает сотрудник пищеблока.
4. Организацию горячего питания контролирует ответственный по питанию Овчинникова Н.В..

Проверкой было установлено, что:

- оборудование, инвентарь, посуда, тара, являющиеся предметами производственного окружения, соответствуют санитарно-эпидемиологическим требованиям, предъявляемым к организациям общественного питания, и выполнены из материалов, допущенных для контакта с пищевыми продуктами.
- столовая обеспечена достаточным количеством столовой посуды и приборами;
- раздача продуктов осуществляется в соответствии с санитарными нормами;
- моющие средства имеются в достаточном количестве;
- санитарное состояние помещений соответствует санитарным нормам;
- уборка столов в обеденном зале проходит с опозданием (на момент работы комиссии были не убраны столы);
- в день проверки было большое количество отходов (в меню была каша).

Выводы и предложения: питание организовано в соответствии нормам. Меню соответствует.


1. Отметить положительную работу школы по организации питания учащихся.
2. Рекомендовать сотрудникам пищеблока не опаздывать с уборкой обеденных зон.
3. Познакомить со справкой родителей школы на родительском собрании.
4. Познакомить со справкой педагогический коллектив на совещании при директоре.
5. Продолжить формировать навыки здорового питания у обучающихся и их родителей.

Справка составлена заместителем директора по ВР Габидуллиной И.М. 

Председатель ОшРСвета А.В. Путилова 

Члены родительского контроля:

Исмагилова Н.А. _____

Муртазин В.А. 

18.02.2025год