

Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение
средняя общеобразовательная школа поселка Калиново

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

от 16.09.2025 года

Мы, комиссия родительского контроля в составе родителей Путиловой А.В., Исмагиловой Н.А., Тухватуллиной Н.В. организовали и провели родительский рейд - проверку над организацией горячего питания в школьной столовой для обучающихся 1 – 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 1 -11 классов (завтрак, 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 - ДА /НЕТ;
- столовая обеспечена достаточным количеством столовой посуды и приборами – ДА /НЕТ;
- раздача продуктов осуществляется в соответствии с санитарными нормами - ДА /НЕТ;
- моющие средства имеются в достаточном количестве - ДА /НЕТ;
- санитарное состояние помещений соответствует санитарным нормам - ДА /НЕТ;
- уборка столов в обеденном зале проходит своевременно, с опозданием (нужное подчеркнуть);

- количество отходов в день проверки: много, среднее количество, мало, нет отходов
(нужное подчеркнуть)

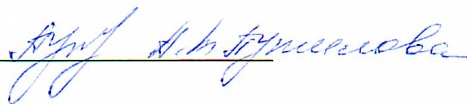
Выводы и предложения: питание организовано в соответствии нормам. Меню соответствует.

Предложения:

- Рекомендовать включить в меню блюда из свежих овощей, фруктов.
- Знакомить со справкой родителей школы на родительском собрании
- Отмечая, что питание приготовлено вкусно, работа столовой организована хорошо.

Справка составлена заместителем директора по ВР Габидулиной И.М.

Председатель ОшРСовета А.В. Путилова

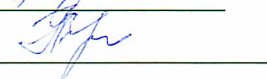


Члены родительского контроля:

Исмагилова Н.А.



Тухватуллина Н.В.



16.09.2025год

**ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН
ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ**

СВЕДЕНИЯ О СЕРТИФИКАТЕ ЭП

Сертификат 698875933354843316134420126408267428494147114493

Владелец Скороходов Максим Леонидович

Действителен с 20.04.2025 по 20.04.2026