

АКТ № 5

от 12 февраля 2025 года

акт составила комиссия общественного контроля МБОУ СОШ № 20 города Невинномысска в следующем составе:

Е.А. Ткачёва - директор МБОУ СОШ № 20 города Невинномысска;

О.В. Муренко – зам.директора по УВР, ответственный за организацию питания школьников;

Каптан Е.В. – член родительского комитета;

Харченко Т.А. – член родительского комитета;

Буракова Н.С. – член родительского комитета;

Студенцова А.И. – член родительского комитета.

Основание для проведения проверки: план работы школьной комиссии по контролю за организацией и качеством питания МБОУ СОШ № 20 на 2024-2025 учебный год.

Дата проведения проверки: 12.02.2025г.

Цель проверки:

1. Проверка организации приёма пищи учащихся.
2. Охват организованным питанием учащихся школы.
3. Вкусовые качества приготовляемых блюд.

12 февраля 2025 г. проводилась проверка организованного питания учащихся МБОУ СОШ № 20.

Члены комиссии общественного контроля присутствовали при питании учащихся 4 классов (1 перемена – 8-40), при питании учащихся 1-х классов (2 перемена – 9-30), при питании учащихся 1, 5 классов (3 перемена – 10.20). В столовую классы пришли организованно. Рассадка по местам прошла спокойно.

Охват организованным питанием взрослых школьников – 45%. Учителям старших классов рекомендовано на ближайшем родительском собрании провести беседы с родителями на тему «Питание, организованное питание школьника».

Меню на 12.02.2025 г.

Прием пищи	Раздел	№ рец.	Блюдо	Выход, г	Цена
Завтрак	гор.блюдо	223	Запеканка из творога со сгущенным молоком	210	107,21
	сладкое	ПР	Печенье сахарное	40	9,28
	гор.напиток	377	Чай с лимоном	222	7,05
	хлеб	ПР	Хлеб пшеничный формовой 1 сорт	30	2,88
Обед	1 блюдо	102	Суп картофельный с бобовыми	200	9,68
	2 блюдо	295, 331	Биточки рубленые из бройлеров-цыплят с соусом сметанным с томатом	110	49,96
	гарнир	203	Макароны отварные	150	11,58
	напиток	342	Компот из свежих яблок	200	8,52
	хлеб бел.	ПР	Хлеб пшеничный формовой 1 сорт	20	1,92
	хлеб черн.	ПР	Хлеб Российский	30	2,88

Приготовление пищи соответствует технологическим картам, которые имеются в наличии у зав.производством Дьячихиной М.В. Пища приготавливается непосредственно столовой, которая является структурным подразделением МБОУ СОШ № 20. В столовой имеется десятидневные меню горячих завтраков и обедов. В обеденном зале имеется меню, которое соответствует недельному. Заявленные в меню блюда имеются в наличии.

Следует отметить, что представленные десятидневные меню составлены с учётом возрастных групп учащихся, меню предусматривает выход блюд для детей разного возраста. В меню указаны наименования блюда или напитка, итоговый выход каждого блюда в граммах. Представленные варианты горячих завтраков и обедов разработаны с учётом стоимости.

Ученики начальных классов съели свои порции.

Буфетная продукция, изготавливаемая работниками столовой, пользуется спросом у учащихся. Это пицца, булки, пирожки с разной начинкой.

Работники столовой предоставляют учащимся меню на выбор с целью повышения количества питающихся детей.

Выводы проверки:

1. Работникам столовой накрывать порции непосредственно перед приходом учащихся, с тем, чтобы порции оставались тёплыми.
2. Члены комиссии не обнаружили отклонений от норм питания
3. Десятидневные меню горячих завтраков согласованно с территориальным управлением Роспотребнадзора.
4. Классным руководителям усилить контроль над учащимися в момент приёма пищи.
5. Классным руководителям провести беседу с родителями на родительских собраниях на тему «Питание младшего школьника».

Подписи членов комиссии:

Е.А. Ткачева
Муренко О.В.
Каптан Е.В.
Буракова Н.С.
Харченко Т.А.
Студенцова А.И.

