

## АКТ № 6

*от 17 марта 2025 года*

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

Г.П. Жирова – и.о. директора 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;

Бескровная М.В. – член родительского комитета.

### **Основание для проведения проверки:**

- приказ УО города Невинномысска от 13.03.2025г. № 125-о/д «О проведении проверки качества поступающей продукции для питания в

общеобразовательных организациях города Невинномысска»;

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

**Дата проведения проверки:** 17.03.2025г.

### **Цель проверки:**

1. проверка качества поступающей продукции для питания, проверка сопроводительных документов, подтверждающих качество поступающей продукции, доброкачественности продуктов (отсутствие гнили/бомбажа и т.д.)
2. проверка организации приёма пищи учащихся;
3. охват организованным питанием учащихся школы;
4. вкусовые качества приготовляемых блюд.

17 марта 2025 г. проводилась проверка организованного питания учащихся МБОУ СОШ № 20.

Члены комиссии просмотрели складские помещения для хранения продуктов питания. В этих помещениях соблюдается температурный режим. Условия хранения продуктов питания соблюдаются. Сроки реализации проверенной продукции не нарушены. При проверке овощного цеха отмечено отсутствие признаков порчи и недоброкачественности продуктов (гниль, неприятный запах).

**Комиссией отмечено отсутствие маркировочных ярлыков на свежих овощах: капуста, картофель, морковь.**

В цехах сыпучих продуктов целостность упаковки не нарушена. Сроки годности, указанные на упаковках, позволяют использовать данные продукты.

Имеются все документы на используемую в приготовлении продукцию (сертификаты, декларации о соответствии, ветеринарные справки).

Доставка продуктов осуществляется строго по заявке учреждения.

Привоз продуктов осуществляется по графику.

Каждый поступающий продукт имеет удостоверение качества и безопасности.

На момент проверки в столовую были завезены:

- мясо птицы: бескостное мясо окорочка с кожей (ветеринарная справка № 28343165853 от 17.03.2025);

- мясо птицы: части тушек - малое филе весовое (ветеринарная справка № 28343162654 от 17.03.2025).

По итогам проверки выяснили следующее, что все продукты соответствуют требованиям нормативных документов, ярлык на товаре совпадает с сертификатом соответствия.

Также 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), при питании учащихся 2 смены 2-3 классов (1 перемена – 13.40). В столовую классы пришли организованно. Рассадка по местам прошла спокойно.

На момент проверки установлено следующее:

- в наличии имеется график (питания) приёма пищи;
- в наличии график дежурства учителей и администрации;
- санитарное состояние пищеблока соответствует санитарным нормам и правилам;
- все сотрудники пищеблока в униформе, перчатках;
- пищевые продукты, продовольственное сырье поступает в столовую с документацией, которая подтверждает их качество и безопасность;
- составленное меню и качество приготовления пищи в соответствии с требованиями;
- технология приготовления блюд соблюдается;
- в наличии вся документация по предоставлению горячего бесплатного питания младших школьников;
- питание учеников младших классов разведено по времени в соответствии с новыми СанПинами;
- за каждым классом закреплено время посещения столовой и место в столовой;
- столы в обеденном зале чистые, санитарное состояние пищеблока удовлетворительное;
- состояние столовой мебели находится в удовлетворительном состоянии, число посадочных мест соответствует количеству учащихся питающихся за одно посещение;
- пробы хранятся в специальном холодильнике, закрыты крышками;
- в холодильном шкафу готовая продукция хранится в таре, закрытой крышками, продукция промаркирована;
- ассортимент буфетной продукции, отпускаемой школьным буфетом разнообразен: в наличии имеется до 6 наименований различной выпечки, что пользуется спросом у учащихся;
- вес готовой порций соответствует заявленному выходу в меню.

Охват организованным питанием **взрослых школьников невысок** – 45%. Но ученики старших классов (около 50%) на 1-4 переменах покупают порции по своему желанию и успевают за перемену позавтракать/пообедать. Учителям старших классов рекомендовано на ближайшем родительском собрании провести беседы с родителями на тему «Питание, организованное питание школьника».

#### Меню на 17.03.2025 г.

Прием пищи	Раздел	№ рец.	Блюдо	Выход, г	Цена	Калорийность
Завтрак	гор.блюдо	173	Каша вязкая молочная из овсяной крупы с маслом сливочным крестьянским	210	34,29	297
	гор.напиток	377	Чай с лимоном	222	7,05	56
	фрукты	338	Фрукты свежие (яблоки)	125	25,00	59
	хлеб	ПР	Хлеб пшеничный формовой 1 сорт	30	2,88	64
Обед	закуска	70,71	Овощи натуральные свежие или соленые (огурцы)	60	16,9	6
	1 блюдо	57фирм.	Борщ Ставропольский	200	13,22	129
	2 блюдо	239, 331	Тефтели рыбные из филе минтая с соусом сметанным с томатом	110	41,06	173
	гарнир	310	Картофель отварной	150	21,79	166
	напиток	342	Компот из свежих яблок	200	8,52	108

хлеб бел.	ПР	Хлеб пшеничный формовой 1 сорт	20	1,92	45
хлеб черн.	ПР	Хлеб Российский	30	2,88	78

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 блюд или напитка, итоговый выход каждого блюда в граммах. Представленные варианты горячих завтраков и обедов разработаны с учётом стоимости. **Ученики 1 смены не все съели свои порции (есть дети, которые не любят каши). Ученики 2 смены также плохо съели приготовленную еду: рыбные тефтели. Борщ ребята съели неплохо.**

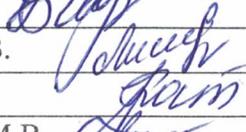
Буфетная продукция, изготавливаемая работниками столовой, пользуется спросом у учащихся. Это пицца, булки, пирожки с разной начинкой.

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

#### **Выводы проверки:**

1. Проверить наличие маркировочных ярлыков на продуктах.
2. Работникам столовой накрывать порции непосредственно перед приходом учащихся, с тем, чтобы порции оставались тёплыми.
3. Члены комиссии не обнаружили отклонений от норм питания. Признали работу столовой и организацию питания удовлетворительной. Претензий и замечаний со стороны проверяющих нет.
4. Десятидневные меню горячих завтраков согласованно с территориальным управлением Роспотребнадзора.
5. Классным руководителям усилить контроль над учащимися в момент приёма пищи.
6. Классным руководителям провести беседу с родителями на родительских собраниях на тему «Питание младшего школьника».

#### **Подписи членов комиссии:**

Жирова Г.П.		Буракова Н.С.	
Муренко О.В.		Харченко Т.А.	
Каптан Е.В.		Студенцова А.И.	
Бескровная М.В.			