

от 17 апреля 2025 года

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

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

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

Каптан Е.В. – член родительского комитета;

Харченко Т.А. – член родительского комитета;

Студенцова А.И. – член родительского комитета;

Бескровная М.В. – 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:** 17.04.2025г.

**Цель проверки:**

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

17 апреля 2025 года проводилась проверка организованного питания учащихся МБОУ СОШ № 20.

Члены комиссии общественного контроля присутствовали при питании учащихся 2-4 классов (1 перемена – 8-40), при питании учащихся 1-х классов (2 перемена – 9-30), при питании учащихся 1, 5-8 классов (3 перемена – 10.20), при питании учащихся 2 смены 2-х 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, защитных маске и 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** – 23%. Но ученики старших классов (около 50%) на 1-3 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 завтрака, обеда на 17.04.2025 г.**

Прием пищи	Раздел	№ рец.	Блюдо	Выход, г	Цена
Завтрак	гор.блюдо	312	Картофельное пюре	150	28,06
	гор.блюдо	297, 330	Фрикадельки из кур с соусом сметанным	120	51,47
	гор.напиток	376	Чай с сахаром	215	3,47
	хлеб	ПР	Хлеб пшеничный формовой 1 сорт	30	2,88
Обед	1 блюдо	57фирм.	Борщ Ставропольский	200	14
	2 блюдо	295, 331	Шницель рубленый из бройлеров-цыплят с соусом сметанным с томатом	110	49,96
	гарнир	171	Каша гречневая рассыпчатая	150	16,94
	напиток	349	Компот из смеси сухофруктов	200	8,96
	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 Дьяченко 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 1 смены достаточно хорошо съели свои порции. Ученики 2 смены с удовольствием съели первое блюдо, второе блюдо ученики съели практически полностью (есть дети, которые плохо едят гречневую кашу).**

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

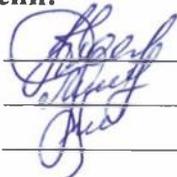
Работники столовой предоставляют учащимся меню на выбор с целью повышения количества питающихся детей.

**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. Признали работу столовой и организацию питания удовлетворительной. Претензий и замечаний со стороны проверяющих нет.
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.



Бескровная В.А.  
Харченко Т.А.  
Студенцова А.И.

