

Акт №9

по итогам проведения родительского контроля питания в МАОУ ООШ п. Грачевка

14.05.2025 г.

Время: п. Грачевка 11.40, п. Красноторовка 13-00

Цель проведения общественного контроля:

1. Проведение контрольных проверок соответствия приготовленных блюд утвержденному меню, качества и норм выдачи завтраков и обедов.
2. Проверка санитарно-технического содержания обеденного зала, обеденной мебели, столовой посуды.
3. Организация консультаций по питанию для родителей и классных руководителей.
4. Проверка объёма и вида пищевых отходов после приема пищи.

Мы, члены комиссии родительского контроля по питанию:

Черниенко Н.Г. - председатель комиссии;

Позднякова А.В. - представитель родительской общественности 2, 5, 8- класс;

Паздникова Т.А. - представитель родительской общественности- 4а класс;

Полищук М.Г. - представитель родительской общественности-6, 3 класс;

Дмитриев А.В.- представитель родительской общественности - 9а класс;

Мигачева С.В. - учитель математики МАОУ ООШ п. Грачевка;

Волкова С.В. - учитель начальных классов МАОУ ООШ п. Грачевка,

составили настоящий акт в том, что была проведена проверка в школьной столовой МАОУ ООШ п. Грачевка в здании п. Грачевка, школьной столовой МАОУ ООШ п. Грачевка в здании п. Красноторовка

На момент проверки установлено:

- горячее питание (обед) предоставляется всем обучающимся школы с 1- 9 класс; двухразовое питание организовано для учащихся, имеющих статус ОВЗ;
- столы в обеденном зале чистые, санитарное состояние пищеблоков удовлетворительное;
- состояние столовой мебели находится в хорошем состоянии, число посадочных мест соответствует количеству учащихся питающихся за одно посещение;
- висят графики посещения столовой учащимися,
- за каждым классом закреплено время посещения столовой и место в столовой
- потоки разведены по времени в соответствии с новыми СаНиПин,
- сотрудниками столовой соблюдаются все санитарные нормы;
- на всех продуктах на момент проверки были бирки со сроком годности.
- готовые блюда соответствуют ежедневному меню.
- Сроки реализации скоропортящихся продуктов соблюдаются в соответствии сопроводительных документов.
- Пробы хранятся в специальных холодильниках, закрыты крышками.
- В холодильных шкафах готовая продукция хранится в таре, закрытой крышками, в столовой имелись в наличии соки, салаты, свежая выпечка, первые и вторые блюда;
- Технология приготовления блюд соблюдается.
- Продукты всегда свежие, согласно требованиям СанПин.
- Температурный режим в холодильниках поддерживается (2- 6 градусов), в холодильном шкафу готовая продукция хранится в таре, закрытой крышками.
- Вес готовой порций соответствует заявленному выходу в меню.

**Вывод:** в МОАУ ООШ п. Грачевка организовано предоставление горячего питания школьников с 1 по 9 класс. Комиссия признала работу столовой и организацию питания удовлетворительной. Претензий и замечаний со стороны проверяющих нет.

Члены комиссии общественного контроля:

Черниенко Н.Г. \_\_\_\_\_  
Позднякова А.В. \_\_\_\_\_  
Паздникова Т.А. \_\_\_\_\_  
Полищук М.Г. \_\_\_\_\_  
Дмитриев А.В. \_\_\_\_\_  
Мигачева С.В. \_\_\_\_\_  
Волкова С.В. \_\_\_\_\_