

**МУНИЦИПАЛЬНОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
«НОВОЖИЛОВСКАЯ СРЕДНЯЯ ШКОЛА»
БЕЛОГОРСКОГО РАЙОНА РЕСПУБЛИКИ КРЫМ**

**АКТ №4
проверки организации в школьной столовой горячего питания
для обучающихся школы
комиссией родительского контроля**

Дата проверки: 23.12.2025г.

Время проверки: 12.10 -12.30 (большая перемена).

Цель проверки: соответствие блюд утвержденному меню, соблюдение гигиенических требований для работников столовой, педагогов и обучающихся.

Комиссия в составе:

Перепеляк Елена Николаевна- председатель РК

Аюпова Оксана Сергеевна- секретарь

Члены РК:

Услистая Юлия Викторовна

Умерова Эльвира Мустафаевна

составили настоящий акт о том, что 23.12.2025 года родительским контролем была проведена проверка организации и качества питания в школьной столовой.

Проверено:

- Санитарное состояние служебных помещений школьной столовой.
- Соблюдение сроков реализации и условий хранения скоропортящихся продуктов.
- Ассортимент и качество отпускаемой школьным буфетом продукции.
- Соблюдение технологии приготовления блюд.
- Вес порций выхода готовых блюд и вкусовые качества блюд.
- Организация питания в школе.

В ходе проверки выявлено:

- В служебных помещениях столовой полностью выполняются требования к санитарному состоянию.
- Завтраки и обеды реализуются в день приготовления и не хранятся. Сроки реализации скоропортящихся продуктов соблюдаются в соответствии с сопроводительными документами. Сырая продукция хранится в холодильниках в соответствии с требованиями САН ПиН. Температурный режим в холодильниках поддерживается (2-6 градусов). Суточные пробы хранятся в специальном холодильнике. Тара для сыпучих продуктов, находящихся в складском помещении, закрыта крышками. Вся тара поставлена на поддоны.
- Ежедневное меню вывешивается в столовой до начала 1 урока и соответствует примерному 10-дневному меню.

Завтрак:

Овощи натуральные (соленые или квашеные) по сезону

Печень тушеная в сметанном соусе

Каша рассыпчатая гречневая с м-сл

Чай черный байховый с молоком

Хлеб пшеничный

Хлеб ржаной

Обед:

Овощи натуральные (соленые или квашеные) по сезону

Суп картофельный с макаронными изделиями

Котлета рубленая куриная с м-сл

Рагу с овощей

Компот из свежих плодов.Бразильский горячий шоколад

Хлеб пшеничный

Хлеб ржаной

Плоды свежие

- Ассортимент продукции, отпускаемой школьным буфетом, разнообразен: в наличии имеется до 6 наименований различной продукции (пирожки, пицца, самса, сладкие булочки с повидлом, сырные палочки и др.), что пользуется спросом у учащихся.

- Технология приготовления блюд соблюдается. Продукты всегда свежие. Готовая продукция хранится в холодильниках в таре, закрытой крышками.

- Вес готовых порций соответствует заявленному в меню выходу. Произведены взвешивания готовых порций:

- Вес порции:

Завтрак:

Овощи натуральные (соленые или квашеные) по сезону 80г/100г

Печень тушеная в сметанном соусе 100г/100г

Каша рассыпчатая гречневая с м-сл 150г/ 180г

Чай черный байховый с молоком 180г/180г

Хлеб пшеничный 30г/50г

Хлеб ржаной 20г/30г

Обед:

Овощи натуральные (соленые или квашеные) по сезону 60г/100г

Суп картофельный с макаронными изделиями 200г/250г

Котлета рубленая куриная с м-сл 95г/105г

Рагу с овощей 180г/180г

Компот из свежих плодов 180г/Бразильский горячий шоколад 200г

Хлеб пшеничный 45г/60г

Хлеб ржаной 25г/35г

Плоды свежие / 150г

- Все соответствует норме.

- Все блюда соответствуют представлениям членов комиссии о вкусной и здоровой пище; претензий к качеству приготовления, качеству продуктов нет.

- Администрацией школы организовано питание на платной и бесплатной основе, по графику, с учетом возрастных групп учащихся:

1-4 классы – 1 большая перемена;

5-9 классы – 2 большая перемена.

- В обеденном зале для каждого класса накрываются отдельные столы, посадочных мест детям хватает; на переменах организовано дежурство классных руководителей и учителей.

- В столовой функционирует санитарно-гигиеническая зона (раковины, жидкое мыло).

Предложения и рекомендации:

1. Необходимо отметить достаточно высокий уровень организации питания в школе.

2. Продолжить просветительскую работу с детьми и родителями о необходимости горячего питания в школе, о вкусной и здоровой пище, правилах личной гигиены.

3. Провести анкетирование родителей по вопросам организации питания в МБОУ «Новожиловская СШ» Белогорского района Республики Крым.

4. Результаты проверки довести до сведения родителей, школьной администрации и разместить на официальном сайте.

С актом комиссии ознакомлена: Нестеренко – А.А. Нестеренко

Члены родительского контроля в составе с актом ознакомлены:

1. Перепеляк Е.Н. Е.Н. Перепеляк

2. Услистая Ю.В. Ю.В. Услистая

3. Умерова Э.М. Э.М. Умерова

4. Аюпова О.С. О.С. Аюпова