

**Акт по итогам проверки, осуществлённой группой родительского контроля по теме
«Контроль за организацией горячего питания (востребованность блюд) .Соответствие
меню»**

Сроки проверки: 15 мая 2025г

Цель проверки: Контроль за организацией горячего питания. Востребованность блюд.

Соответствие утверждённому меню

Группа в составе:

1. Кузнецова Н.Н.- ответственный за организацию питания
2. Филинкова Т.А.- представитель группы общественного контроля
3. Буххаммер Ю.В.-представитель группы общественного контроля
4. Санькова А.В.-представитель группы общественного контроля

Проверкой установлено: с учетом возраста учащихся в меню соблюдены требования санитарных правил по массе порций блюд, их пищевой и энергетической ценности, суточной потребности в основных витаминах. Производство готовых блюд осуществляется в соответствии с технологическими требованиями. Трудно учесть все вкусовые предпочтения детей, но по результатам выборочного опроса можно говорить об удовлетворенности ассортиментом и качеством потребляемых блюд. Ежедневно в обеденном зале вывешивают, утвержденное меню, в котором указываются сведения об объемах блюд и названия кулинарных изделий. Все приобретаемые продукты имеют сертификат соответствия.

С целью контроля по соблюдению технологического процесса отбирается суточная проба от каждой партии приготовленных блюд. Отбор суточной пробы осуществляет медработник школы, в том числе следит за качеством поступающих продуктов, правильностью закладки продуктов и приготовлением готовой пищи.

Столовая посуда обрабатывается в соответствии с нормами СанПин. Обеденный зал эстетично оформлен, обеспечен достаточным количеством посадочных мест. Материально-техническая база пищеблока находится в удовлетворительном состоянии. Хранение продуктов осуществляется в соответствии с санитарными нормами. Технологическое оборудование и уборочный инвентарь промаркирован. Сертификаты качества - имеются.

Выводы: Питание учащихся осуществляется в соответствии с нормативными требованиями, соблюдением санитарно-гигиенических норм приготовления блюд, в соответствии с утвержденным меню, за посещаемостью учащимися столовой в соответствии с установленным графиком питания, организовано дежурство учителей по столовой.

Рекомендации:

1. С целью улучшения качества горячего питания обучающихся постоянно осуществлять мониторинг удовлетворенности качеством школьного питания.
2. Дежурному администратору ежедневно осуществлять контроль:
 - за сопровождением учащихся классными руководителями в столовую,
 - за культурой поведения во время обеда,

Справка составлена

Кузнецова Н.Н.
Филинкова Т.А.
Буххаммер Ю.В.
Санькова А.В.

15.05.2025