

**Акт по итогам проверки,  
осуществлённой группой родительского контроля  
по теме «Контроль выполнения санитарных норм при организации  
горячего питания»**

Сроки проверки: 23.10.2024 г.

Цель проверки: организация питания обучающихся;  
наличие документов по организации питания и правильность их оформления;  
анализ меню;  
работа школьной столовой, санитарное состояние.

Группа в составе:

1. Кузнецова Н.Н.- ответственный за организацию питания
2. Филинкова Т.А.- представитель родительской общественности
3. Климонтова М.В.- представитель родительской общественности
4. Бессонова Н.И. – представитель родительской общественности
5. Бухаммер Ю.В.- представитель родительской общественности

Организация питания обучающихся в школе осуществляется в соответствии с требованиями СанПиН.

На информационном стенде вывешено ежедневное меню, утверждённое директором с указанием наименования блюд, выхода продуктов. Суточные пробы берутся и хранятся в холодильнике. Выдача готовых блюд осуществляется после снятия пробы, результат фиксируется в «Журнале бракеража готовой продукции».

Отпуск учащимся питания (завтрак и обед) в столовой осуществляется по классам в соответствии с графиком приема пищи, утвержденным директором школы.

Столовая посуда обрабатывается в соответствии с нормами СанПин. Обеденный зал чистый, обеспечен достаточным количеством посадочных мест. Материально-техническая база пищеблока соответствует современным требованиям и находится в удовлетворительном состоянии. Хранение продуктов осуществляется в соответствии с санитарными нормами. Технологическое оборудование и уборочный инвентарь промаркирован.

**Выводы:**

Созданы условия, направленные на обеспечение обучающихся рациональным и сбалансированным питанием, соответствующим возрастным


физиологическим потребностям в пищевых веществах и энергии. Питание обучающихся МБОУ» БСОШ №1» осуществляется в соответствии с нормативными требованиями. Администрацией школы организован административно-общественный контроль за организацией питания, качеством приготовления пищи, за соблюдением санитарно-гигиенических норм приготовления блюд, за посещаемостью учащимися столовой в соответствии с установленным графиком питания, организовано дежурство учителей по столовой.

Рекомендации:

1. С целью увеличения показателя охвата горячим питанием обучающихся постоянно осуществлять мониторинг удовлетворенности качеством школьного питания.
2. Ежедневно следить за санитарным состоянием столовой, кухонной посуды и специнвентаря.

 Кузнецова Н.Н.

 Филинкова Т.А.

 Климонтова М.В.

 Бессонова Н.И.

 Бухаммер Ю.В.

23.10.2024