

муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение
средняя общеобразовательная школа № 5 г. Светлого

Акт

проведения родительского контроля за организацией горячего питания и качеством
питания в школьной столовой

«19» февраля 2024г.

Председатель комиссии:

Фостий Анжелика Станиславовна, родитель (законный представитель) ученицы 11 «А»
класса

Члены комиссии:

Шилкина Наталья Николаевна, родитель (законный представитель) ученицы 2 «Б» класса
Шилкиной Элины

Троянова Светлана Михайловна, родитель (законный представитель) ученицы 2 «В»
класса Трояновой Кристины

Цыкунова Ольга Михайловна, родитель (законный представитель) ученицы 3 «А» класса
Цыкунова Максима

Цель проведения: контроль за организацией горячего питания, качеством питания в
школьной столовой, выявление нарушений при организации питания в МБОУ СОШ № 5
г. Светлого.

Проверено:

1. Соблюдение правил гигиены.
2. Соответствие школьного питания утвержденному меню.
3. Температурный режим.
4. Проверка мясной продукции.
5. Проверка молочной продукции.

В ходе проверки установлено:





1. Перед входом в столовую установлены раковины для мытья рук; на каждой раковине имеется жидкое мыло, установлены: электросушилки для рук и санитайзеры. Обучающиеся, педагоги и сотрудники ОО соблюдают правила личной гигиены. После каждого приёма пищи осуществляется обработка помещения (столов) 2% раствором универсального дезинфицирующего средства «Экостил». Фактов нарушений нет.
2. Школьное питание соответствует утвержденному меню. На сегодняшний день (**завтрак для 1-4 классов**) в меню заявлено: каша пшеничная молочная с маслом (150гр), бутерброд с маслом и твёрдым сыром (50гр), кофейный напиток с молоком (200гр), фрукты свежие по сезону - яблоки (100гр). Выход – 500 гр. Калорийность – 491,859 ккал. **Обед (для 1-4 классов):** салат из квашеной капусты со свёклой (60гр), суп гороховый на бульоне (200гр), фрикаделька куриная в соусе (100гр), макароны отварные с маслом (150гр), компот из изюма (200гр), хлеб пшеничный (20гр), хлеб ржано-пшеничный (20гр). Выход – 750 гр. Калорийность – 938,24 ккал. **Завтрак (для 5-11 классов)** в меню заявлено: каша пшеничная молочная с маслом (220гр), бутерброд с маслом и твёрдым сыром (50гр), кофейный напиток с молоком (200гр), фрукты свежие по сезону - яблоки (100гр). Выход – 570 гр. Калорийность – 571,46 ккал. **Обед (для 5-11 классов):** салат из квашеной капусты со свёклой (100гр), суп гороховый на бульоне (250гр), фрикаделька куриная в соусе (80гр), макароны отварные с маслом (180гр), компот из изюма (180гр), хлеб пшеничный (30гр), хлеб ржано-пшеничный (20гр). Выход – 840 гр. Калорийность – 1055,53 ккал. На раздаче

выставлены контрольные блюда. Внешний вид блюд аппетитный, соответствует требованиям.

3. Раскладка готовых блюд осуществляется непосредственно перед приходом обучающихся в столовую (заход обучающихся 4а класса в 10:20, 4б класса – 10:25, 4в класса – 10:30). Таким образом, температурный режим соблюдается. Есть специально отведённые столы для каждого класса, посадочных мест детям хватает.
4. Мясная продукция: 1) жилованное мясо свинины 90/10 замороженное, изготовитель ООО «Прибалтийская мясная компания три» (Калининградская область, Гусевский район, п.Кубановка). ГОСТ 54704-2011. Дата изготовления 09.11.2023г. Срок годности – 6 месяцев. Продукция отвечает ветеринарно-санитарным требованиям РФ. 2) филе цыпленка бройлера монолит (замороженное). Изготовитель ООО «ТПК «Балптицепром» (г.Калининград, мкр. А.Космодемьянского). Полуфабрикат натуральный ТУ 9214-001-78647151. Дата изготовления 25.10.2023г. Срок годности – 6 месяцев.
5. Завоз молочной продукции произведен 19.02. Производитель сыра «Голандского» – АО «Молоко». Производитель сливочного масла, сметаны, молока – компания «Залесский фермер». Сроки годности соответствуют норме.

Вывод: в МБОУ СОШ № 5 организовано горячего питания школьников с 1 по 11 класс. После 3-го урока (10:20) организовано питание 4-х классов. Столовая имеет хорошую оснащенность, хорошее санитарное состояние. Все сотрудники столовой в униформе, перчатках. После каждого приема пищи проводится уборка помещения дезинфицирующими средствами. Питание соответствует утверждённому меню. Мясная продукция и молочная продукция местного производства, отвечает всем ветеринарно-санитарным требованиям. Сроки годности соблюдаются. Комиссией родительского контроля дана положительная оценка работы школьной столовой. Претензий и замечаний со стороны членов комиссии нет.

Члены комиссии

 А.С.Фостий
 О.М.Цыкунова
 Н.Н.Шилкина
 С.М.Троянова

С актом ознакомлена зав.столовой: _____

