

Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение
«Денисовская школа»
Симферопольского района Республики Крым
ОКПО 00833786, ОГРН 1159102031307, ИНН 9109010405/КПП 910901001
ул. Школьная, 14, с. Денисовка, Симферопольский район, Республика Крым, 297534,
тел. (0652) 34-52-19, school_simferopolsiy-rayon5@crimeaedu.ru

Акт № 5
по итогам проведения родительского контроля
за организацией горячего питания в МБОУ «Денисовская школа»

26.01.2024г.

Время: 13ч 30мин

Цель проведения родительского контроля: проверка организации и качества горячего питания обучающихся, выявление нарушений при организации горячего питания в МБОУ «Денисовская школа».

Мы, члены комиссии родительского контроля за организацией горячего питания в МБОУ «Денисовская школа»:

- Аблаева Эльзара Сулеймановна – заместитель директора по учебно-воспитательной работе;
- Старикова Елена Викторовна - учитель математики;
- Синчук Екатерина Ивановна - представитель родительского комитета 4-А класса;
- Цымбал Ирина Георгиевна, представитель родительского комитета 4-А класса;
- Рагулина Надежда Богдановна, представитель родительского комитета 1-А, 3-А, 5-А, 7-А, 9-А классов;


а также Зекиряева А.М. – заведующая производством.

Составили настоящий акт о том, что была проведена проверка в школьной столовой МБОУ «Денисовская школа».

На момент проверки установлено:

- в наличии график питания учащихся;
- организовано бесплатное двухразовое горячее питание учащихся льготных категорий с 1 по 11 класс;
- в наличии в обеденном зале утверждённое меню, реализуемые блюда соответствуют данному меню;
- в наличии стенд с информированием родителей и детей о здоровом питании;
- санитарное состояние обеденного зала соответствует санитарным нормам, мебель новая, посуда в хорошем состоянии, частично новая;
- соблюдаются условия личной гигиены обучающихся;
- все сотрудники пищеблока в униформе, перчатках, имеют защитные маски;
- на все пищевые продукты имеется документация, которая подтверждает их качество и безопасность;
- соблюдается технология приготовленных блюд;
- пищевых отходов очень мало (только суп);
- в наличии контрольная порция, вес готовых порций соответствует заявленному выходу блюд в меню;
- организован питьевой режим (чайник с кипяченой водой, поднос с чистыми стаканами);
- работает школьный буфет, где можно приобрести продукцию промышленного производства, комплексные горячие обеды;
- по наблюдениям дети любят творожный пудинг, бутерброды с сыром, сливочным маслом, картофельное пюре, макаронные изделия с сыром, гречку, блюда из курятины, соки, овощное рагу, спагетти с фрикасе, суп с фрикадельками, «Мясо по-царски», рассольник, борщ со сметаной.

Вывод: школьная столовая соответствует требованиям, предъявляемым нормативным требованиям школы. Учащиеся и работники школы положительно отзываются о качестве блюд. Оценка работы школьной столовой признана удовлетворительной.

Члены комиссии: Аблаева Э.С. 

Старикова Е.В. 

Синчук Е.И. 

Цымбал И.Г. 

Зекиряева А. 