

## Акт № 5

по итогам проведения родительского контроля  
питания в МБОУ «СШ № 6» г. Смоленска

15.11.2024 г.

Время: 09.55

Цель проведения общественного контроля предоставление горячего питания школьникам в МБОУ «СШ № 6», организация горячего питания школьном буфете-раздаточной.

Мы, члены комиссии родительского контроля по питанию:

Козлова Н.Е.

Быкова С.И.

Терешкова Т.М.

составили настоящий акт в том, что был проведен родительский контроль по организации горячего питания школьном буфете-раздаточной МБОУ «СШ № 6».

На момент проверки установлено:

- горячее питание предоставляется всем обучающимся школы с 1- 4 класс, младшим школьникам предоставляется горячий завтрак.
- столы в обеденном зале чистые, санитарное состояние буфета-раздаточной удовлетворительное;
- висит график посещения столовой учащимися;
  - потоки разведены по времени в соответствии с новыми СанПиНами,
  - сотрудниками школьного буфета соблюдаются все санитарные нормы;
  - пробы хранятся в специальном холодильнике, закрыты крышками;
  - уборка обеденного зала проводится после каждого приема пищи. Обеденные столы моют горячей водой с добавлением моющих средств, используя специально выделенную ветошь и промаркированную тару для чистой и использованной ветоши;
  - в обеденном зале на видном месте меню, утвержденное директором школы, в котором, указываются сведения об объемах блюд и названия кулинарных изделий;
- было проведено контрольное взвешивание и дегустация членами комиссии: купаты «Домашние» запеченные с соусом 100 гр при взвешивании, полученная масса равнялась 100 гр.; чай фруктовый с сахаром 200 при взвешивании, полученная масса равнялась 200 гр. что соответствует норме, овощи свежие в нарезке 60 гр. при взвешивании, полученная масса равнялась 60 гр, хлеб ржаной 20 гр. при взвешивании, полученная масса равнялась 20 гр., каша гречневая рассыпчатая 150 гр. . при взвешивании, полученная масса

равнялась 150 гр. Все блюда соответствуют норме

- при дефустации родители отметили, что вкусовые качества удовлетворительные, качество обработки соответствует предъявляемым требованиям;
- блюда на столах для учащихся соответствуют температурным требованиям;

- медицинский работник следит за организацией питания в школе, в том числе за качеством поступающих готовых блюд.

**Организация питания:** у входа в буфет-раздаточную стоят дежурные, обращают внимание на то, что перед едой нужно мыть руки. Для мытья рук имеются 4 раковины с холодной и горячей водой, с жидким мылом и дезинфицирующим средством.

В обеденном зале для каждого класса накрываются отдельные столы, посадочных мест детям хватает. Все классные руководители сопровождают свои классы.

После каждого приема пищи, производится влажная уборка столов и помещения обеденного зала.

Члены комиссии отметили, что в школьном буфете большой ассортимент свободного выбора. Для старших классов в свободной продаже, как горячие блюда (первые блюда, гарнир, котлеты, отбивные и т.к.) так и холодные блюда (разнообразные салаты) Соки, вода, кондитерские изделия (печенье, шоколад, вафли)

На раздаче расставлены ценники и выставлены контрольные блюда.

**ВЫВОД:** в МБОУ «СШ № 6» г. Смоленска организовано предоставление горячего питания школьников с 1 по 11 класс. Комиссия признала работу буфета-раздаточной и организацию питания отличной. Претензий и замечаний со стороны проверяющих нет.

Члены родительского контроля:

Козлова Н.Е. 

Быкова С.И. 

Терешкова Т.М. 