

проверки школьного питания комиссией родительского контроля в ГБОУ СОШ «ОЦ» имени Героя Советского Союза Дюдюкина Г.К. с. Старое Эштебенькино

Настоящий акт составлен 14 сентября 2026 года комиссией родительского контроля за организацией питания в составе:

Кудряшова Н.П.- член родительского комитета,

Калмыковой А.И.- член родительского комитета,

в присутствии Лысовой Т.В. о том, что в Старо-Эштебенькинской средней школе комиссией было проверено:

- 1) Примерное десятидневное меню, ежедневное меню (соблюдение всех норм и качество приготовленной пищи).
- 2) Качество приготовленных блюд на обед: икра кабачковая, суп картофельный с бобовыми(горохом) и зеленью, Гуляш мясной, макаронные изделия отварные с м/р, компот из свежих яблок, хлеб пшеничный, хлеб ржано пшеничный.

По результатам проведённой проверки комиссией выявлено: -в наличии имеется график

(питания) приёма пищи на стенде столовой; -график дежурства учителей и администрации;

-санитарное состояние пищеблока, подсобных помещений, обеденного зала соответствует санитарным нормам и правилам;

-все сотрудники пищеблока в униформе, защитных маске и перчатках;

-пищевые продукты, продовольственное сырьё поступает в столовую с документацией, которая подтверждает их качество и безопасность, находятся в специально отведённых, подготовленных местах;

-примерное десятидневное меню и качество приготовления пищи соответствуют всем требованиям;

- организовано бесплатное горячее питание обучающихся 1- 4 классов, питание учащихся льготных категорий (многодетные, дети с ОВЗ, детей участников СВО), и платное, за счет родительских пожертвований.

-в наличии вся документация по предоставлению горячего бесплатного питания школьников;

-питание всех категорий обучающихся осуществляется в соответствии с требованиями СанПиН.

Выводы: комиссия установила, что работа школьной столовой соответствует всем требованиям, предъявляемым нормативно-правовыми актами. В работе используется примерное федеральное меню, которые размещены на школьном сайте, для ознакомления родителей. К каждому меню разработаны технологические карты. Ответственное лицо следит за организацией питания в школе, в том числе за качеством поступающих продуктов, правильностью закладки продуктов и приготовлением готовой пищи. Оценка работы школьной столовой положительная. Претензий и замечаний со стороны членов комиссии нет.

_____ Кудряшова Н.П.

_____ Калмыкова А.И.