

Муниципальное автономное общеобразовательное учреждение
«Средняя общеобразовательная школа №29 имени Артура Ивановича Михеля»
Энгельсского муниципального района Саратовской области
ИНН 6449936452 КПП 644901001
413105, Саратовская область, г.Энгельс, 1-ый микрорайон, д.13 Б,
тел.8(8453) 56-29-68, engelnsch29@mail.ru

Акт проверки организации питания в школьной столовой

от 21.03.2025г.

Комиссия в составе:

Емельяновой Дины Сергеевны - ответственной за питание;
Лицкевич Елены Викторовны - член родительского комитета;
Домашевой Елены Сергеевны - члена родительского комитета;;
Макаровой Елены Александровны- члена родительского комитета;
Козиной Елены Сергеевны- члена родительского комитета, составили настоящий акт о том, что 28.01.2025 года проведена проверка качества питания в столовой МАОУ «СОШ №29 им. А.И.Михеля».

В марте 2025 года члены родительских комитетов посещали столовую школы. В результате этого выявлено:

1. В школе организовано бесплатное питание, платное питание, работа буфета. Питаются бесплатно обучающиеся начальной школы, 265 человека. 9 обучающихся начальной школы, находящихся на домашнем обучении, получают денежную компенсацию. Охват питания среди учеников начальной школы составляет 100 %. Так же 142 обучающихся средних и старших классов питаются бесплатно. Это 24 человека из малоимущих семей, 42 из многодетных семей, 5 опекаемых, 5 инвалидов, 13 человек из семей мобилизованных, 2 человека из семей СОП-1 человек, 81 обучающийся ОВЗ получают двухразовое бесплатное питание. Так же в школе организована работа группы продлённого дня. Дети в ГПД получают трёхразовое питание. 16 обучающихся начальной школы получают бесплатный завтрак и обед.
2. На видном месте в школьной столовой вывешано 10-дневное меню, ежедневное меню, утверждённое директором школы, в котором указано наименование блюд.

Завтрак:	
Макаронные изделия, запеченные с сыром	200
Фрукт свежий , сезонный	100
Чай с сахаром	200
Обед:	
Рассольник ленинградский вегетарианский	200
Тефтели мясные с соусом (60/30), рагу из овощей	240
Напиток из шиповника	200
Хлеб пшеничный	30

Блюда были продегустированы комиссией. Отметили, что температура блюд соответствует нормам. Внешнее оформление блюда хорошее, вызывает аппетит.

3. Было произведено контрольное взвешивание, порции соответствовали заявленному. Члены комиссии отметили, что порции соответствуют возрастной потребности детей.

4. Суточные пробы имеются, хранятся в холодильнике.

5. Организация питания чёткая: все классные руководители сопровождают свои классы в столовую, оказывают помощь детям, напоминают о мытье рук перед едой, дисциплинированном приёме пищи.

Для мытья рук имеются раковины с необходимым средством и бумажными полотенцами.

В обеденном зале для детей накрываются столы, посадочных мест детям хватает. Столы чисто вытерты, имеются специальные принадлежности для мытья столов, столовые приборы чистые, тарелки без сколов.

В течение дня работает буфет, где можно приобрести свежую выпечку, напитки.

Предложения и рекомендации:

1. Включить в меню разнообразие овощей и фруктов.

2. Повести с обучающимися старших классов инструктажи о правильной и здоровой пище, чтобы больше детей получали горячее питание.

3. Результаты проверки донести до администрации школы, представителей питающей организации, родителей.

Члены комиссии:

Емельянова Д.С. Ем

Лицкевич Е.И. Лиц

Домашева Е.С. Дом

Макарова Е.А. Мака

Козина Е.С. Коз