

АКТ №
родительского контроля на предмет проверки школьной столовой
МБОУ СОШ № 5 г Балтийск
по организации горячего питания учащихся

Дата проверки: 17.04.2025г

Время проверки: 10.45-11.05

Цель проверки: выявление нарушений при организации питания в МБОУ СОШ №5

Комиссия в составе:

Журавлева Н.В. – председатель родительского комитета

Михайлова В.В – член родительского комитета 3 а

Басюк Е.Ю. – член родительского комитета 4 а

Составила настоящий акт в том, что была проведена проверка качества питания в школьной столовой МБОУ СОШ № 5

В результате осмотра пищеблока и взвешивания готовых блюд установлено следующее:

1	Технологическое и холодильное оборудование – исправно/не исправно	исправно
2	Нарушений на пищеблоке - выявлено/не выявлено.	не выявлено
3	Соблюдение санитарно-гигиенических норм сотрудниками пищеблока (внешний вид, спец. одежда) – соблюдается/не соблюдается	соблюдается
4	Нарушений в зале столовой - выявлено/не выявлено	не выявлено
5	Чистота и целостность столовых приборов - соответствует/не соответствует норме	соответствует
6	Меню - соответствует/не соответствует примерному меню.	соответствует
7	Вкусовые качества блюд - соответствуют/не соответствуют предъявленным требованиям	соответствует
8	Соблюдение температурного режима – соблюдается/не соблюдается	– соблюдается
9	Качество питания – много блюд осталось не тронутым /съели более половины / съели всё.	съели все
10	Суточная проба - имеется/не имеется (срок хранения 48 часов)	имеется
11	Сопроводительные документы готовой продукции - имеется/не имеется	Имеется
12	Классные руководители – сопровождают/не сопровождают учащихся на завтрак .	Сопровождают 3 а, 4 а

13	Проводится ли уборка помещений после каждого приема пищи – да/нет	да
14	Созданы ли условия для соблюдения детьми правил личной гигиены – да/ нет	да
15	Контрольное блюдо	Имеется

**Контрольное взвешивание готовой продукции
1-4 классы**

№ п/п	Наименование блюда	Выход по меню(г р.)	Фактический выход (гр.)	Разница при взвешивании (гр.)
1	Котлета мясная запеченная в соусе, подгарнирка из свежей капусты	120	125	5
2	Макароны отварные с маслом	150	155	5
3	Чай заварной сахаром	200	200	-
4	Хлеб пшеничный	30	30	-
5		500	510	10

- Объёмы на выходе готовых блюд при раздаче на пищеблоке соответствуют объёмам заявленным в меню.

- Вкусовые качества блюд соответствуют предъявленным требованиям. Запрещенные продукты в питании детей не употребляются.

- классные руководители следят за организованным питанием учащихся.

Вывод :

- Комиссия признала работу столовой и организацию горячего питания школьников с 1-го по 4-й класс удовлетворительной. Претензий и замечаний со стороны проверяющих нет. Контроль осуществлялся на завтрак 3 а и 4 а класса, количество детей присутствовало 26 и 28 человек

- Рекомендации : Продолжить работу в таком же режиме.

С протоколом комиссии заведующая буфетом ознакомлена :

Заведующая буфетом Кривокрысенко М.А.

Члены комиссии в составе с протоколом ознакомлены:

Сидорова

Член родительского контроля

Сидорова

Член родительского контроля

Журавлева

Журавлева Н.В. – председатель родительского комитета

Михайлова

Михайлова В.В – член родительского комитета

*С актом родительского контроля
ознакомлен ответственный по питанию
17.09.2015*

**Аналитическая справка
по итогам анкетирования учащихся и родителей 1- 4 классов
по удовлетворенности организацией горячего питания
в МБОУ СОШ № 5 Балтийск**

Одной из основных задач образовательного учреждения является сохранение и укрепление здоровья обучающихся.

В соответствии с планом внутришкольного контроля, с планом Совета родительского (общественного) контроля за организацией питания на 2024–2025 учебный год было проведено анкетирование учащихся и родителей 1-4 классов по вопросу удовлетворенности организацией горячего питания в школе.

Цель проверки:

Выяснить мнение учащихся 1-4 классов и их родителей об организации горячего питания.

Анкетирование проводилось с 4 по 11 апреля 2025 года среди учащихся 1-4 классов и их родителей. В школьной столовой питается учащихся – 100 %.

В опросе приняло участие 180 учащихся совместно с родителями, что составляет 83% от общего количества питающихся учащихся 1-4 классов школы.

В ходе анкетирования было выявлено следующее:

Количес тво детей	Количес тво ответов	Варианты ответов					
1. Удовлетворяет ли вас система организации питания в школе?							
217	180	Да – 92,9	Нет -2,4	Затрудн 4,7			
2. Питаетесь ли вы в школьной столовой?							
217	180	Да – 100	Нет – 0				
3. В школе Вы получаете							
217	180	Горячий завтрак- 89,0	Горячий обед – 0	Двухраз овое горячее питание – 11,0			
4. Нравится питание в школьной столовой?							
217	180	Нравитс я – 89,2	Не нравится- 3,4	Не всегда - 7,4			
5. Если не нравится, то почему?							
217	180	Все нравитс я – 89,2	Однообра зное питание – 4,7	Готовят нелюби мую пищу – 6,1			
6. Ваши предложения по изменению меню							
217	180		Нет предложе ний по	Разнообр азить меню –	Питание по выбору в	Негативн ые	

			меню – 139 человек	27 человека	буфете- 14 человек	отзывы – 0	
--	--	--	--------------------------	----------------	--------------------------	---------------	--

7. Ваши предложения по улучшению питания в школе: добавить кроме яблок другие фрукты, салаты из свежих овощей, огурцов, блины, пельмени, салат оливье, молочные йогурты, сосиски, к чаю булочку, горячий бутерброд такие результаты были по опросу анкетирования

Выводы:

Мониторинг по вопросу организации горячего питания в школе необходим, на что указывают ответы анкеты.

Приведенные в таблицах данные свидетельствуют о том, что школьники и их родители оценивают удовлетворенность качеством питания в школьной столовой фактически одинаково.

На вопрос «Удовлетворяет ли тебя система организации питания в школе?» - 92,9% опрошенных ответили - удовлетворяет,

Неудовлетворенных качеством и системой организации питания 2,4%. При этом, причиной неудовлетворённости, связывают с вкусовыми качествами подаваемых блюд, или, другими словами, нелюбимой едой 6,1 %. Данный результат можно рассмотреть в качестве главного пожелания по дальнейшему улучшению организации питания. При этом доли тех, кто выражает неудовлетворенность качеством питания в школе, крайне мал, как среди обучающихся, так и среди их родителей.

На вопрос «Ваши предложения по изменению меню» - 77% опрошенных ответили положительно, все устраивает нет предложений. Среди обучающихся и родителей 15% не удовлетворены школьным меню. Это связано с вкусовыми предпочтениями каждого ребёнка.

В целом все опрошенные считают положительной работу школы по организации питания.

Рекомендации:

1. Ответственному за организацию питания:

- 1.1. Познакомить с итогами анкетирования педагогов на педагогическом совете.
- 1.2. Предоставить информацию классным руководителям об итогах анкетирования для проведения классных родительских собраний.
- 1.3. Регулярно обновлять информацию о правильном питании на стендах в школе и на сайте школ

2. Классным руководителям:

- 2.1 Уделять больше внимания на организацию питания обучающихся: выявлять и устранять негативное отношение некоторых учащихся к питанию в столовой.
- 2.2. Разработать и провести классное тематическое родительское собрание на тему правильного питания детей.
- 2.3. Познакомить с итогами анкетирования родителей учащихся на классных родительских собраниях.

3. Ответственному за работу школьного сайта:

- 3.1. Разместить на сайте школы информацию об организации питания в школе.

Справку подготовил ответственный за организацию питания: Брагина И. Н.

**Оценочный лист комиссии по родительскому контролю
за организацией питания обучающихся в
МБОУ СОШ №5 г. Балтийска**

Дата и время проведения проверки: ____ 17 апреля ____ 2025 г. 10.45 - 11.05

Член(ы) комиссии, проводивший(е) проверку:

Председатель родительского комитета
Муравлева Н.В. Член родительского комитета 4.9
Член родительского комитета 2.9. Михайлова В.В.

№ п/п	Показатель качества/вопрос	Да	Нет
Условия для соблюдения обучающимися правил личной гигиены			
1	Имеется доступ:	Да	
	– к раковинам для мытья рук;	Да	
	– мылу и антисептикам;	Да	
	– средствам для сушки рук	Да	
2	Обучающиеся пользуются созданными условиями	Да	
Санитарно-техническое состояние помещений для приема пищи			
3	Помещение для приема пищи чистое	Да	
4	Уборка помещений для приема пищи проводится после каждого приема пищи	Да	
5	Качественно ли проведена уборка помещений для приема пищи на момент работы комиссии	Да	
6	Насекомые, грызуны и следы их жизнедеятельности в помещениях для приема пищи отсутствуют	Да	
7	Обеденные столы чистые (протерты)	Да	
8	Обеденные столы и стулья без видимых повреждений	Да	
9	На столовых приборах и столовой посуде отсутствует влага	Да	
10	Столовая посуда без сколов и трещин	Да	

Режим работы помещений для приема пищи			
11	Имеется утвержденный <u>график приема пищи обучающимися</u>	Да	
12	Предоставление горячего питания обучающимся осуществляется в соответствии утвержденным графиком приема пищи	Да	
Рацион питания			
13	Имеется утвержденное меню основного питания для всех возрастных групп и режимов функционирования	Да	
14	В основном меню отсутствуют повторы блюд	Да	
15	Количество обязательных приемов пищи соответствуют продолжительности, либо времени нахождения ребенка в образовательной организации <i>20 мин.</i>	Да	
16	Ежедневное меню размещено для ознакомления родителей	Да	
17	Факты исключения или замены блюд при сравнении основного меню с ежедневным не выявлены	Да	
18	В рационе отсутствуют <u>запрещенные продукты и блюда</u>	Да	
19	Блюда подают детям в соответствии с температурой, указанной в технологических картах	Да	
Культура обслуживания			
20	Работники пищеблока, осуществляющие раздачу готовых блюд, одеты в санитарную одежду	Да	
21	Внешний вид и подача блюд эстетичен, вызывает аппетит	Да	

Член(ы) комиссии:

Пред. / Муравьева Н. В.

В.м. / Михайлова В. В.

Засекр. / Васильев Е. П.

_____ / _____

С Актом (оценочным листом) ознакомлена
ответственной по педагогическому блоку И.Н. Кривошеина
14.04.2025