

## Акт № 5

### проверки школьной столовой комиссией по контролю за организацией и качеством питания обучающихся

от 20.03.2025

**Комиссия в составе:**

**Варавина Н.Е.**, ответственный за организацию школьного питания;

**Синюк К.В.**, социальный педагог школы;

**Абубакарова А.С., Корсунова Т.А.**, представители родительской  
общественности.

Составили настоящий акт в том, что **20.03.2025 в 9:00** была проведена проверка качества питания в школьной столовой. Время проверки: 20 минут (динамическая пауза).

| Прием пищи | Раздел      | Блюдо                              | Выход, г | Калорийность | Белки | Жиры | Углеводы |
|------------|-------------|------------------------------------|----------|--------------|-------|------|----------|
| Завтрак    | гор.блюдо   | Котлеты рубленые из птицы с соусом | 100      | 161          | 13    | 10   | 13       |
|            | гор.напиток | Чай с лимоном                      | 207      | 60           | 0     | 0    | 15       |
|            | хлеб        | Хлеб пшеничный                     | 30       | 71           | 2     | 0    | 14       |
|            | гор.блюдо   | Макаронные изделия отварные        | 150      | 224          | 5     | 6    | 36       |
|            | закуска     | Икра кабачковая                    | 60       | 71           | 1     | 5    | 5        |



В ходе проверки было установлено:

- в наличии имеется график (питания) приёма пищи;
- в наличии график дежурства учителей и администрации;
- санитарное состояние пищеблока соответствует санитарным нормам и правилам;
- все сотрудники пищеблока в униформе;
- пищевые продукты, продовольственное сырье поступает в столовую с документацией, которая подтверждает их качество и безопасность;
- составленное меню и качество приготовления пищи соответствует требованиям СанПиН;
- в наличии вся документация по предоставлению горячего бесплатного питания;

Вывод:

- В столовой МБОУ СШ №13 г.Волгодонска организовано горячее питания школьников с 1 по 11 классы;
- комиссия установила, что школьная столовая соответствует требованиям, предъявляемым нормативно-правовыми актами;
- оценка работы школьной столовой признана удовлетворительной, претензий и замечаний со стороны проверяющих нет.

Ответственный

за организацию питания школьников

Варавина Н.Е

**Справка**  
**по итогам проверки организации питания обучающихся**  
**в МБОУ СШ №13 г.Волгодонска**

**Тема:** контроль «Организация питания учащихся».

**Дата проверки:** 20 марта 2025 года.

**Цель проверки:**

- организация питания учащихся;
- наличие документов по организации питания и правильность их оформления;
- анализ меню;
- работа школьной столовой, санитарное состояние.

Проверка осуществлялась **Варавиной Н.Е.**, ответственной за организацию школьного питания, **Синюк К.В.**, социальным педагогом школы; **Абубакаровой А.С.**, **Корсуновой Т.А.**, представителями родительской общественности.

В ходе проведения контроля осуществлены следующие мероприятия:

1. Проверка соответствия реализуемых блюд утвержденному меню.
2. Проверка санитарно-технического содержания обеденного зала
3. Проверка условий соблюдения правил личной гигиены обучающихся
4. Проверка наличия и состояния санитарной одежды у сотрудников осуществляющих раздачу готовых блюд
5. Опрос на вкусовые предпочтения детей, удовлетворенность ассортиментом

**В ходе проверки установлено:**

Организация питания в школе производится на основании Федерального закона «Об образовании в Российской Федерации от 01.03.2020 № 47-ФЗ «О внесении изменений в Федеральный закон «О качестве и безопасности пищевых продуктов» и ст.37 Федерального закона от 20.12.2012 № 273-ФЗ «Об образовании в российской Федерации» в части совершенствования правового регулирования вопросов обеспечения качества пищевых продуктов»; «Методических рекомендаций МР 2.4.0180-20 Роспотребнадзора Российской Федерации «Родительский контроль за организацией горячего питания детей в общеобразовательных организациях» от 18.05.2020г.; Положения о родительском контроле организации и качества питания обучающихся», в целях улучшения работы по организации горячего питания обучающихся школы в школьной столовой в 2024-2025 учебном году.

Питание осуществляется на основании примерного десятидневного меню, утвержденного директором школы. Производство готовых блюд планируется в соответствии с технологическими картами.

В обеденном зале вывешено ежедневное меню, утверждённое директором с указанием наименования блюд, выхода продуктов. Суточные пробы берутся и хранятся в холодильнике. Выдача готовых блюд осуществляется после снятия пробы, результат фиксируется в «Журнале бракеража готовой кулинарной продукции».

Отпуск учащимся питания (завтрак) в столовой осуществляется по классам в соответствии с графиком приема пищи, утвержденным директором школы.

Столовая посуда обрабатывается в соответствии с нормами СанПин. Обеденный зал эстетично оформлен, обеспечен достаточным количеством посадочных мест.

Материально-техническая база пищеблока находится в удовлетворительном состоянии. Хранение продуктов осуществляется в соответствии с санитарными нормами. Технологическое оборудование и уборочный инвентарь промаркирован. Сертификаты качества - имеются.

### **Выводы:**

Питание обучающихся МБОУ СШ № 13 г. Волгодонска осуществляется в соответствии с нормативными требованиями. Администрацией школы организован административно-общественный контроль за организацией питания, качеством приготовления пищи, закладкой продуктов, выхода готовой продукции, за соблюдением санитарно-гигиенических норм приготовления блюд, за посещаемостью учащимися столовой в соответствии с установленным графиком питания, организовано дежурство учителей по столовой.

**Рекомендации:** С целью улучшения качества горячего питания обучающихся постоянно осуществлять мониторинг удовлетворенности качеством школьного питания.

Ответственный  
за организацию питания школьников

Варавина Н.Е

