

АКТ № 1

проверки родительским контролем
организации питания в МОУ гимназии № 1

от 24.09.2025года

24.09.2025 года родительский контроль проверял организацию питания(качества блюд, соответствие меню, температурный режим блюд, вес контрольного блюда, санитарные условия в столовой).

Сегодня родители 1а класса: Новикова Ирина Александровна, Безрукова Анна Сергеевна, Никулина Наталья Вячеславовна – посетили школьную столовую для проведения родительского контроля питания учащихся.

Завтрак : пудинг из творога с повидлом, суп молочный с вермишелью, чай с лимоном и сахаром. Родители сами продегустировали завтрак, он им понравился – поварам сказали спасибо. Опросили детей по качеству приготовления блюд. Померили температурный режим блюд и чая – он выдержан. Контрольное блюдо стоит на раздаче , его вес соответствует норме. Ежедневное меню – соответствует наименованию блюд на столах учащихся.

В зале присутствуют – бактерицидный рециркулятор, 2 электрических полотенца, бумажные полотенца, мыло. Второй рециркулятор находится в цехе приготовления.

Была проведена проверка сертификатов поставляемой продукции, соответственно хранящимся на складе продукции. Контейнеры для хранения сухих продуктов (закрыты крышками), холодильники – промаркированы датой и сроком хранения продуктов. Холодильники в рабочем состоянии в них соблюдается раздельное хранение продуктов, продукты тоже промаркированы датой и сроком хранения.

Присутствует перспективное меню – разработанное в КШП – 2 диетической сестрой с указанием количества жиров, белков и углеводов, которые необходимо употреблять детям разного возраста в течение дня и недели. Ежедневное меню лежит на раздаче.

В зале чисто. Персонал столовой одет в чистую форму, волосы убраны в головные уборы. Столы и стулья соответствуют возрасту учащихся и находятся в удовлетворительном состоянии

Замечания: нет графика уборки столовой, выпечку и контрольное блюдо, нужно накрывать пленкой, так как в зале родители увидели мух. Из объяснения заведующей столовой – выяснилось, что они не все исчезли после обработки.

Рекомендации:

1. Организовать регулярные проверки качества питания в школе, результаты опубликовать в школьных чатах и на сайте школы.
2. Создать по классам группу родителей для контроля за питанием в школьной столовой, который будет проводится 1 раз в месяц.
3. Ответственной по питанию, проследить за исправлением замечаний.

Новикова И.А.

Безрукова А.С.

Никулина Н.В.