

АКТ
по итогам работы комиссии по контролю за организацией питания
учащихся МБОУ СШ №13.

От 02.10.2025 г.

Нами, членами комиссии по контролю за организацией питания учащихся МБОУ СШ №13, в составе: Усимова И.Б. – заместитель директора, председатель комиссии; Пряникова Н.А. – специалист по закупкам; Парфенова С.А. – социальный педагог; Новикова Н.Н. – представитель родительской общественности; Кладова Е.А. – представитель родительской общественности, Скоробогатова Н.А. – представитель родительской общественности, составили настоящий акт в том, что 02 октября 2025 года в соответствии с планом – графиком контроля по организации качественного питания учащихся МБОУ СШ №13 и планом мероприятий родительского контроля за организацией питания учащихся, утвержденного протоколом заседания комиссии от 05.09.2025 №1, комиссией по контролю организации питания была проведена проверка соблюдения санитарно – гигиенических требований:

- Наличие необходимого инвентаря, посуды, моющих средств, СИЗ;
- Соблюдение личной гигиены учащихся перед приемом пищи;
- Соблюдение графика приема пищи.

В ходе проверки установлено следующее:

1. На момент проверки в соответствии с графиком питания в столовой питались 1а, 1б, 1в, 2а, 2б, 2в, 3а, 3б классы. В соответствии с меню все классы получают завтрак. Накрыв блюд осуществлялся дежурными по столовой (9В класс). Все учащиеся пришли в столовую организованно в сопровождении учителей. Все учащиеся, присутствовавшие в этот день в школе, питались в столовой. Накрыв блюд осуществляется за 2,3 минуты до звонка, поэтому температура подачи блюд соответствует норме.

2. Ежедневное меню, утвержденное директором школы, вывешивается в обеденном зале и перед его входом (для удобства ознакомления учащихся и родителей). Кроме того, меню для 1 – 4 классов ежедневно публикуется на сайте школы. В меню, кроме наименования блюд, указывается выход и цена блюд.

3. Перед входом в столовую функционирует санитарно – гигиеническая зона: раковины (8 штук), сушка для рук, жидкое мыло, одноразовые полотенца. Количество раковин для мытья рук соответствует санитарным нормам. Сотрудники столовой соблюдают санитарно – гигиенические требования (внешний вид, перчатки, головные уборы). Столовые приборы целостные чистые. На пищеблоке имеется все необходимое оборудование, которое храниться и используется в соответствии с требованиями СанПин (подписи, распределение по цехам). Столовая и кухонная посуда моется в соответствии с гигиеническими нормами и требованиями с использованием моющих средств (AOS, NIKA, сода кальценированная), которые находятся на пищеблоке в достаточном количестве.

Вывод:

1. *Весь необходимый инвентарь, посуда, моющие средства хранятся и используются на пищеблоке в соответствии с требованиями СанПин.*

2. *Сотрудники столовой и учащиеся при посещении школьной столовой соблюдают санитарно – гигиенические требования.*
3. *График посещения столовой соблюдается.*

Председатель комиссии:

Секретарь комиссии:

Члены комиссии:



Усимова И.Б.

Новикова Н.Н.

Пряникова Н.А.

Парфенова С.А.

Кладова Е.А.

Скоробогатова Н.А.

АКТ

по итогам работы комиссии по контролю за организацией питания учащихся МБОУ СШ №13.

От 17.12.2025 г.

В соответствии с планом – графиком контроля по организации качественного питания учащихся МБОУ СШ №13 и планом мероприятий родительского контроля за организацией питания учащихся, утвержденного протоколом заседания комиссии от 05.09.2025 №1, комиссией по контролю организации питания была проведена проверка соблюдения санитарного законодательства по организации питания учащихся МБОУ СШ №13.

Проверка проводилась комиссией в следующем составе:

- Усимова И.Б. – заместитель директора, председатель комиссии;
- Пряникова Н.А. – специалист по закупкам;
- Парфенова С.А. – социальный педагог;
- Новикова Н.Н. – представитель родительской общественности;
- Кладова Е.А. - представитель родительской общественности;
- Скоробогатова Н.А - представитель родительской общественности.

В ходе проверки установлено следующее:

1. На момент проверки в соответствии с графиком питания в столовой питались 6Б, 6В, 6Г, 7А, 7Б, 7В, 8А, 8Б классы. Накрыв блюд осуществлялся дежурными по столовой (9Б класс). Все учащиеся пришли в столовую организованно в сопровождении учителей. Все учащиеся, присутствовавшие в этот день в школе, питались в столовой. Накрыв блюд осуществляется за 2,3 минуты до звонка, поэтому температура подачи блюд соответствует норме.

2. Ежедневное меню, утвержденное директором школы, вывешивается в обеденном зале и перед его входом (для удобства ознакомления учащихся и родителей). В меню, кроме наименования блюд, указывается выход и цена блюд.

3. В школе созданы условия для соблюдения правил личной гигиены учащимися перед посещением столовой: 8 раковин для мытья рук, одноразовые полотенца.

4. Фактический рацион завтрака соответствует утвержденному цикличному 2-х недельному меню. Взвешивание готовых блюд показало следующее:

№	Наименование блюда	Выход (норма)	Выход (факт)
1.	Овощи свежие (огурец)	30	33
2.	Грудка куриная отварная	90	90
3.	Рис отварной	180	185
4.	Чай с лимоном	200	200
5.	Хлеб пшеничный	20	20

Данные, приведенные в таблице, показывают, что выход готовых блюд соответствует норме (допустимо отклонение $\pm 3\%$).

5. В пищеблоке регулярно ведется и своевременно заполняется следующая документация:

- Журнал пищевых продуктов и продовольственного сырья (заполняется зав.производством ежедневно);
- Журнал бракеража готовой кулинарной продукции (заполняется зав.производством ежедневно, подписывается членами бракеражной комиссии);
- Журнал здоровья (заполняется фельдшером АМПЛУ ЦГБ ежедневно);

• Журнал учета температурного режима холодильного оборудования (заполняется зав.производством ежедневно);

• Журнал проведения витаминизации третьих и сладких блюд (заполняется фельдшером АМПЛУ ЦГБ в соответствии с меню).

6. Ежедневно отбираются суточные пробы, которые хранятся в течение 48 часов в отдельном холодильнике в стеклянной посуде с крышками. На момент проверки в холодильнике находились суточные пробы в полном объеме согласно меню за 24.04.2023 года. Все пробы имели соответствующую маркировку.

7. Согласно санитарным правилам, в МБОУ СШ №13 обеспечивается питьевой режим – свободный доступ обучающихся к питьевой воде, отвечающей гигиеническим требованиям, предъявляемым к качеству воды централизованных систем питьевого водоснабжения, в течение всего времени их пребывания в школе. Сотрудниками столовой обеспечивается необходимое количество кипяченой воды, условия ее хранения (не более 3-х часов). Кипячение осуществляется на пищеблоке в специально отведенной емкости. Обработка емкости для кипячения осуществляется ежедневно в конце рабочего дня. Чистые стаканы размещаются в специально отведенном месте на специально промаркированном подносе, дном вверх. Для использованных стаканов отводится отдельный поднос. Использованная посуда обрабатывается согласно санитарно - гигиеническим требованиям.

8. Пищевые продукты в пищеблоке хранятся в соответствии с условиями хранения и сроками годности, установленными предприятием-изготовителем в соответствии с нормативно-технической документацией. Комиссией проверены следующие помещения и места хранения продуктов:

• Холодильник для хранения колбасы и сыра, температура на момент проверки 3°, что соответствует норме.

• Холодильник для хранения куриной грудки, температура на момент проверки 2°, что соответствует норме.

• Холодильная камера: в связи с тем, что холодильная камера одна места для хранения мяса, рыбы, молочных продуктов, овощей, фруктов, яиц разграничены таким образом, что товарное соседство соблюдается. Хранение продуктов осуществляется на промаркированных стеллажах. Температура морозильной камеры на момент проверки 6°, что соответствует норме.

• Складские помещения для хранения сухих сыпучих продуктов оборудованы приборами для измерения температуры и влажности воздуха. На момент проверки влажность воздуха составляет 40% (при норме не выше 70%), температура 20° (при норме 18±3), что соответствует норме. Хранение продуктов осуществляется на промаркированных стеллажах.

Вывод:

1. Нарушений санитарно – эпидемиологических правил и норм, касающихся организации питания учащихся, комиссией не выявлено.

Председатель комиссии:

Секретарь комиссии:

Члены комиссии:



Усимова И.Б.

Новикова Н.Н.

Пряникова Н.А.

Парфенова С.А.

Кладова Е.А.

Скоробогатова Н.А.

АКТ
по итогам работы комиссии по контролю за организацией питания
учащихся МБОУ СШ №13.

От 26.02.2026г.

В соответствии с планом – графиком контроля по организации качественного питания учащихся МБОУ СШ №13 и планом мероприятий родительского контроля за организацией питания учащихся, утвержденного протоколом заседания комиссии от 05.09.2026 №1, комиссией по контролю организации питания была проведена проверка соблюдения санитарного законодательства по организации питания учащихся МБОУ СШ №13.

Проверка проводилась комиссией в следующем составе:

Усимова И.Б. – заместитель директора, председатель комиссии;

Пряникова Н.А. – специалист по закупкам;

Парфенова С.А. – социальный педагог;

Новикова Н.Н. – представитель родительской общественности;

Кладова Е.А. - представитель родительской общественности;

Скоробогатова Н.А - представитель родительской общественности.

В ходе проверки установлено следующее:

1. На момент проверки в соответствии с графиком питания в столовой питались 6а, 6б, 6в, 7а, 7б, 7в, 7г, 8а классы. Накрыв блюд осуществлялся работниками столовой. Все учащиеся пришли в столовую организованно в сопровождении учителей. Накрыв блюд осуществляется за 2,3 минуты до звонка, поэтому температура подачи блюд соответствует норме. Через несколько минут после звонка к классам подошли классные руководители, которые контролировали прием пищи и поведение детей в столовой.

2. Ежедневное меню, утвержденное директором школы, вывешивается в обеденном зале и перед его входом (для удобства ознакомления учащихся и родителей). В меню, кроме наименования блюд, указывается выход и цена блюд.

3. В школе созданы условия для соблюдения правил личной гигиены учащимися перед посещением столовой: 8 раковин для мытья рук, мыло, одноразовые полотенца.

4. Фактический рацион питания соответствует утвержденному циклическому 2-х недельному меню. Причем для разных категорий детей утверждены разные меню:

Завтрак 1-4 классы: горячий бутерброд, каша «Дружба», напиток с лимоном, хлеб пшеничный мандарин.

Завтрак 5-11 классы: овощи свежие (огурец), котлета куриная, макароны отварные, чай с лимоном, хлеб пшеничный, яблоко.

Обед 5-11 классы: овощи свежие (огурец), рассольник «Ленинградский», котлета куриная, макароны отварные, компот из кураги, хлеб пшеничный, хлеб ржаной, рулет слоеный.

Обед для учащихся с ОВЗ (1-4 классы): рассольник «Ленинградский», биточки рыбные, каша гречневая, чай с сахаром, хлеб ржаной.

Завтрак для учащихся с ОВЗ (5-11 классы): рассольник «Ленинградский», биточки рыбные, каша гречневая, чай с сахаром, хлеб ржаной, апельсин, рулет слоеный

Вывод:

- 1. Нарушений санитарно – эпидемиологических правил и норм, касающихся организации питания учащихся, комиссией не выявлено.*
- 2. Фактический рацион питания соответствует утвержденному цикличному 2-х недельному меню. Для разных категорий детей разработаны разные меню с учетом возраста и стоимости питания.*

Председатель комиссии:

Секретарь комиссии:

Члены комиссии:



Усимова И.Б.

Новикова Н.Н.

Пряникова Н.А.

Парфенова С.А.

Кладова Е.А.

Скоробогатова Н.А.

муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение

«Средняя школа № 13»

ПРИКАЗ

01.09.2025

№ 239

г. Арзамас

О создании комиссии по контролю за организацией питания

обучающихся МБОУ СШ № 13

В соответствии Федерального закона «Об образовании в Российской Федерации» от 12.12.2012 № 243-ФЗ, Федерального закона «О качестве безопасности пищевых продуктов» с изменениями от 01.03.2020 № 47-ФЗ в части совершенствования правового регулирования вопросов обеспечения качества пищевых продуктов, методических рекомендаций МР 240180-20 Роспотребнадзора РФ «Родительский контроль за организацией горячего питания детей в общеобразовательных организаций» от 18.05.2020, Положением о родительском контроле организации горячего питания обучающихся в МБОУ СШ № 13, утвержденного приказом директора МБОУ СШ № 13 от 01.09.2020 № 138

П р и к а з ы в а ю :

1. Создать комиссию родительского контроля для осуществления контроля за организацией питания обучающихся МБОУ СШ № 13 с правом их прохода на пищеблок (при обязательном соблюдении требований санитарного законодательства) в следующем составе:

Председатель комиссии: Усимова Ирина Борисовна – заместитель директора по УВР;

Члены комиссии:

Пряникова Наталия Алексеевна – специалист по закупкам;

Парфенова Светлана Александровна – социальный педагог;

Новикова Наталья Николаевна – представитель родительской общественности;

Кладова Екатерина Анатольевна - представитель родительской общественности;

Скоробогатова Наталья Александровна - представитель родительской общественности.

2. Комиссии родительского контроля обеспечить участие в следующих процедурах:
 - 2.1. Общественная экспертиза питания обучающихся;
 - 2.2. Контроль за качеством и количеством приготовленной согласно меню пищи;
 - 2.3. Изучение мнения обучающихся и их родителей (законных представителей) по организации и качества питания;
 - 2.4. Участие в разработке предложений и рекомендаций по улучшению качества питания обучающихся.

- Результаты контроля обсуждать с администрацией школы и родительскими комитетами классов.
- Утвердить план работы комиссии по контролю за организацией питания на 2025-2026 учебный год.
- Контроль за исполнением данного приказа оставляю за собой.

ектор



Е.С. Знатнина

**Справка
по итогам анкетирования родителей
по удовлетворенности школьным питанием.**

От 17.04.2026

С 7 по 12 апреля 2026 года в рамках работы комиссии по контролю за организацией питания учащихся было проведено анкетирование родителей по удовлетворенности школьным питанием. Анкетирование проводилось родителей в следующих классах: 1б, 2в, 3а, 4а, 5а, 6б, 7б, 8в, 9в и 10 классах. Таким образом, анкетированием были охвачены разные категории учащихся: начальная школы – бесплатные завтраки, 5 - 7 классы – завтраки и обеды за родительскую плату, 8 – 10 классы – обеды за родительскую плату.

В анкетировании приняло участие 181 человек.

- 1 класс – 20 человек;
- 2 класс – 29 человек;
- 3 класс – 16 человек;
- 4 класс – 14 человек;
- 5 класс – 20 человек;
- 6 класс – 18 человек;
- 7 класс – 19 человек;
- 8 класс – 21 человек;
- 9 класс – 16 человек;
- 10 класс – 12 человек

Результаты анкетирования:

93,9% (169 человек) респондентов ответили, что их дети питаются в школьной столовой. 11 учащихся 5-10 классов не питаются в столовой.

42,4% (73 человека) получают в столовой завтрак, 52,3% (90 человек) – обед и 5,2% (9 человек) – завтрак и обед (учащиеся, которые имеют статус ОВЗ).

Ежедневно интересуются школьным меню 54% (95 чел), 40,9% (72чел) интересуются иногда и 9 (5,1%) человек – никогда не интересуется меню.

Информацию о питании ребенка родители получают из следующих источников:

- От ребенка – 76,3%
- Из личного кабинета системы «Ладощки» - 16,4%
- От классного руководителя – 14,1%
- Не получают информацию – 10,2% (6 чел.) родителей.

53,6% учащихся завтракают дома перед выходом из дома; 35,9% - завтракают иногда, 7,2% - не завтракают, 3,3% едят фрукты .

87% учащихся в целом удовлетворены меню школьной столовой (58,2% удовлетворены полностью, 28,2% - в целом удовлетворены, но есть отдельные замечания).

На вопрос «Удовлетворены ли вы качеством приготовления пищи» 64,6% родителей ответили, что они в целом удовлетворены качеством приготовления пищи, 26,4% - удовлетворены в основном, но есть отдельные замечания, 9% - не удовлетворены.

На вопрос «Что вам не нравится в организации питания в школьной столовой» получили следующие ответы:

- Все устраивает – 56,3%
- Не вкусно, не устраивает качество приготовления пищи – 17,2%
- Однообразная еда – 6,9%
- Остывшая еда – 23,6%
- Маленькие порции – 7,5%
- Слишком дорого для нашей семьи – 1,1%

Родители оценили работу школьной столовой следующим образом:

Оценку «5» поставили 32,4% (58 чел); оценку «4» - 47,5% (85 чел); оценку «3» - 16,8% (30 чел); «2» - 2,2% (4 чел);

Выводы:

1. Большинство респондентов (94%), принявших участие в анкетировании ответили, что их дети питаются в школьной столовой.
2. 87% родителей удовлетворены школьным меню и качеством приготовления пищи.
3. 98% родителей положительно оценивают работу школьной столовой по организации питания детей.
4. Работникам школьной столовой обратить внимание на замечания, которые учащиеся высказали к организации питания.

Члены комиссии:



И.Б.Усимова



Н.Н.Новикова