Акт № 5

по итогам проведения родительского контроля

в МОУ ОШ № 53 Ворошиловского района Волгограда

дата проверки: «10» 11 2026 г.

Время проверки: 930, 1030

Цель проверки: *оценка организации питания учащихся 1–4 классов, включая соответствие меню нормативным требованиям, соблюдение санитарных норм, качество готовых блюд, условия приёма пищи и ведение документации*

Мы, комиссия родительского контроля за питанием учащихся, в составе:

Гладких Н.М. – директор школы, председатель комиссии.

Члены комиссии

Золотарева В.А., старшая вожатая – ответственная за организацию питания;

Копытина Л.В.– председатель родительского комитета школы.

Саблина С.В. – представитель родительской общественности

Составили настоящий акт о том, что была проведена проверка : *организация питания учащихся 1-4 классов*

По результатам проведённой проверки комиссией установлено:

1. **Обеспечение горячим питанием**

1.Охват горячим питанием учащихся 1–4 классов: 69/34% (в процентах / количество человек)

2. В наличие утверждённый список льготников/бесплатного питания:

3.Всем учащимся 1–4 классов предоставлен завтрак

2. Режим и график питания

1. В наличии утверждённый график приёма пищи для 1-4 классов:

2. Продолжительность перемены для приёма пищи: 20 минут; достаточно для спокойного приёма пищи;

3. Объёмы порций и соответствие возрастным нормам

1. Объёмы порций соответствуют возрастным нормам

2.Контроль веса порций (контрольное взвешивание): **проведено**

4. Меню и его соответствие потребностям младших школьников

1. Наличие ежедневного утверждённого меню с указанием массы порций и калорийности: **2.** Соответствие меню возрастным физиологическим потребностям (белки, жиры, углеводы)

5. Организация приёма пищи и сопровождение

1.Сопровождение классов классными руководителями

2.Организация посадки (закреплённые места, достаточное количество посадочных мест): 3.Помощь младшим школьникам при получении питания (особенно 1 классы):

6. Санитарно-гигиенические условия и культура питания

1. Условия для мытья рук перед едой (раковины, мыло, бумажные полотенца).

2. Чистота обеденного зала, столов, посуды.

3. Поведение учащихся, формирование культуры питания (правила поведения за столом, уборка за собой).

7. Контроль качества и документооборот

1. Ведется бракераж готовой продукции, своевременность записей.

2. Наличие суточной пробы и условия её хранения .

3.Температурный режим подачи горячих блюд соблюдается

4.Имеется журнал учёта температуры в холодильном оборудовании

Выводы комиссии

Организация питания учащихся 1–4 классов в целом соответствует требованиям. Охват горячим питанием — 100 %. . Объёмы порций соответствуют нормам. Санитарное состояние обеденного зала удовлетворительное.

Подписи

Члены комиссии родительского контроля:

_____ Н.М. Гладких

_____ В.А. Золотарева

_____ Л.В. Копытина

_____ С.В. Саблина