

Справка

по итогам рейда комиссии по родительскому контролю за питанием детей в рамках Плана работы комиссии по осуществлению родительского контроля за организацией и качеством питания в 2025 - 2026 учебном году

п. Надвоицы

26.03.2026 г.

В соответствии с Планом работы комиссии по осуществлению родительского контроля за организацией и качеством питания в 2025 - 2026 учебном году (далее – План на 2025-2026 учебный год) с целью установления уровня организации и качества питания школьников 1-11 классов, 26.03.2026 в 12.50 был проведен рейд комиссии по проведению мероприятий родительского контроля организации и качества горячего питания обучающихся в школьной столовой (далее – комиссия).

В момент проверки в составе комиссии - 6 человек, что соответствует требованиям Положения о родительском контроле организации горячего питания обучающихся МБОУ СОШ п. Надвоицы о правомочности работы комиссии.

Членами комиссии осуществлен контроль по следующим позициям:

1. Условия соблюдения обучающимися правил личной гигиены;
2. Санитарно-техническое состояние обеденного зала;
3. Соблюдение требований к сбалансированному рациональному питанию обучающихся;
4. Информационная открытость образовательной организации;
5. Культура обслуживания;
6. Оценка готовых блюд;
7. Соблюдение питьевого режима.

Контролю подвергался обед учащихся начальных классов (второй прием пищи).

В ходе контроля установлено следующее: условия для соблюдения обучающимися правил личной гигиены созданы.

Санитарно-гигиеническое состояние обеденного зала на хорошем уровне. В столовой на стенде имеется меню на текущий день, а также вывешены рекомендации по организации здорового питания для обучающихся. На официальном сайте общеобразовательной организации имеется меню на текущий день. Требования к сбалансированному рациональному питанию обучающихся соблюдены.

Культура обслуживания на достаточном уровне – все работники столовой имеют специальную форму, состояние которой удовлетворительное. Внешний вид и подача горячего блюда эстетичны, качество блюд соответствует органолептическим показателям.

В день осуществления контроля обед включал в себя: салат из отварной свеклы с чесноком, маслом растительным, суп картофельный с фрикадельками, картофель отварной, шницель, компот из сухофруктов с сахаром, хлеб ржаной и пшеничный. Комиссия установила, что меню соответствует утвержденному примерному меню и нормам СанПин.

В результате проведенного контроля комиссия установила следующее:

1. Уровень организации горячего питания считать достаточным.
2. Уровень вкусовых качеств приготовленных блюд – достаточный.

Замечания комиссии по результатам рейда:

Нет замечаний

Предложения комиссии по результатам рейда:

Нет предложений

Ответственный за
организацию питания
в МБОУ СОШ п.Надвоицы



В.В.Хвойновская

**ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН
ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ**

СВЕДЕНИЯ О СЕРТИФИКАТЕ ЭП

Сертификат 193568169863453964279749817483288464262578758368

Владелец Пинаева Елена Викторовна

Действителен с 28.01.2026 по 28.01.2027