

АКТ № 6  
проверки школьной столовой  
комиссией по контролю организации питания обучающихся в филиале МБОУ  
«СОШ №2 р.п. Лысье Горы» в с. Ключи.

Дата проверки: 27.02. 2024 г.

Цель проверки: осуществление контроля за:

- соответствием реализуемых блюд утвержденному меню;
- соблюдение гигиенических требований для работников столовой, педагогов и обучающихся;
- наличием и состоянием санитарной одежды у сотрудников, осуществляющих раздачу готовых блюд;
- качеством готовой продукции, температурой блюд и полнотой их потребления;
- санитарным-техническим содержанием обеденного зала (помещения для приема пищи), состояние обеденной мебели, столовой посуды, наличием салфеток и т.п.;

**Родительский контроль в составе:**

1. Солоницыной. Н.В. – ответственная за воспитательную работу в школе
  2. Чуевой Д.И. – родитель
  3. Колесниковой Н.П. – родитель
- составили настоящий протокол в том, что 27.02. 2024 года родительским контролем была проведена проверка организации качества питания в школьной столовой.

В ходе проверки установлено:

1. Блюда соответствуют утвержденному меню, по опросам учащихся 1- 4 классов, завтрак детям нравится.
2. Проведено контрольное взвешивание и дегустация членами комиссии порций. При дегустации родители отметили, что вкусовые качества достаточно высоки, качество обработки соответствует предъявляемым требованиям. Температурный режим соблюден.
3. Члены комиссии родительского контроля отметили, что порции соответствуют возрастной потребности детей.
4. Организация питания: дети питаются по утверждённому графику, у входа в столовую стоят дежурные педагоги: обращают внимание на то, что перед едой нужно мыть руки. Для мытья рук имеются раковины с жидким мылом, используют дез. средства.
5. В обеденном зале каждый стол накрыт для 4 обучающихся, соблюдая безопасную дистанцию, посадочных мест детям хватает. Посуда чистая, сколов нет.
6. Сотрудники столовой соблюдают гигиенические требования при работе в столовой. (маски, перчатки, чепцы).
7. В пищеблоке нарушений не выявлено.

**ПРЕДЛОЖЕНИЯ:**

1. Предложить родителям, проводить дома беседы о полезном правильном питании.
  2. Санитарное состояние обеденного зала – хорошее, внешний вид повара соответствует санитарным нормам, качество готовой продукции (вкус, цвет блюд, порции) соответствуют.
  3. Работу столовой признать удовлетворительной.
- Подписи членов комиссии:

Солоницына Н.В. \_\_\_\_\_

Чуева Д.И. \_\_\_\_\_

Колесникова Н.П. \_\_\_\_\_

С актом ознакомлен: работник пищеблока (повар) \_\_\_\_\_ Дудочкина Р.Н.