

**Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение  
Некрасовская средняя общеобразовательная школа**

**Акт № 1  
от 15.09.2023г.**

проверки организации в школьной столовой горячего питания для обучающихся  
школы комиссией родительского контроля

**Комиссией родительского контроля в составе:**

Председатель комиссии - Яковлева Я.А. – заместитель директора по ОБ,  
ответственная за горячее питание в школе.

Члены комиссии:

- Ларькина А.П. – председатель совета школы,
- Генюш И.А.- родитель учащегося 5 класса,
- Орлова Е.М. – родитель учащихся 2 класса,
- Петухова Е.А. – родитель учащихся 3, 7 класса
- Войнаровская М.Н. – учитель начальных классов,
- Козина И.А. – родитель учащегося 8 класса, учитель информатики

При проверке родительского контроля присутствовал председатель Думы  
Некрасовского муниципального района Семенов А.В.

**Цель проверки:** соответствие блюд утвержденному меню, качество приготовления  
блюд, санитарное состояние школьной столовой.

- 1) В меню на 15 сентября 2023 г. было заявлено:
- биточек аппетитный
  - картофельное пюре
  - помидор свежий
  - булочка с сыром
  - батон нарезной йодированный
  - чай с сахаром

Подаваемые блюда соответствовали заявленному меню, контрольные блюда  
выставлены. Имеется утвержденный график приема пищи обучающимися.  
Предоставление горячего питания обучающимся осуществляется в соответствии  
утвержденным графиком приема пищи.

2) Члены комиссии провели контрольное взвешивание и дегустацию  
подаваемых блюд. При взвешивании 3 порций все блюда соответствовали выходу,  
указанному в меню, согласно возрастной категории детей. При дегустации  
родители отметили, что вкусовые качества достаточно высоки. Блюда

имеют приятный соответствующий запах и цвет. Блюда подают детям в соответствии с температурой, указанной в технологических картах.

3) Организация питания: во время питательной перемены в столовой дежурит дежурный администратор. В обеденном зале для каждого класса накрываются отдельные столы. Все классные руководители сопровождают свои классы.

4) В обеденном зале чисто. Столы чисто вытерты, используются специальные принадлежности для мытья столов. Столовая посуда без сколов и трещин, чистая. Сотрудники столовой соблюдают гигиенические требования при работе в столовой (маски, чепцы, перчатки).

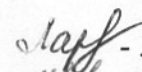
**Вывод:** работа столовой организована на должном уровне.

Председатель комиссии



Яковлева Я.А.

Члены комиссии:



- Ларькина А.П.



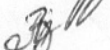
- Генюш И.А.



- Орлова Е.М.



- Петухова Е.А.



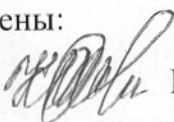
- Войнаровская М.Н.



- Козина И.А.

С актом комиссии ознакомлены:

Заведующая производством



Кузнецова Н.А.