

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

**Акт № 3
от 11.10.2023г.**

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

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

1) В меню на 28 сентября 2023 г. было заявлено:

- тефтеля особая в соусе
- каша гречневая рассыпчатая
- чай с молоком сгущенным
- батон нарезной йодированный
- пирог выпечной с молоком сгущённым варёным

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 5 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.