

**Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение
«Введенская средняя общеобразовательная школа»**

А К Т

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

Дата проверки: 5.02.2024

Время проверки: 12.05 (обед)

Цель проверки: контролировать соблюдение графика работы школьной столовой, соблюдение графика питания обучающихся, соответствие блюд утвержденному меню, соблюдение гигиенических требований для работников столовой, педагогов и обучающихся.

Родительский контроль в составе: Председатель: Дорофеева Е.В. – и.о. заместителя директора по УР, член партии «Единая Россия».

Члены комиссии:

- ✓ Иванилова Т.В. – завхоз школы, член комиссии;
- ✓ Иванилов О.С. – председатель общешкольного родительского комитета, член партии «Единая Россия», член комиссии;
- ✓ Смагина В.М. – член Родительского комитета;
- ✓ Бакурова О.П. – председатель ПК школы, член комиссии.
- ✓ Сухина Л.С. – ответственная за ведение документации по питанию;
- ✓ Тупикина С.М. – руководитель ШМО классных руководителей, член партии «Единая Россия»;

составили настоящий акт о том, что «5» февраля 2024 была проведена проверка организации качества горячего питания обучающихся в школьной столовой.

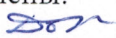
В ходе проверки установлено:

1. Блюда соответствуют утвержденному меню; по опросам учащихся, обед нравится детям;
2. Проведено контрольное взвешивание и дегустация членами комиссии порций. При дегустации родители отметили, что вкусовые качества достаточно высоки, качество обработки соответствует предъявляемым требованиям;
3. Члены комиссии родительского контроля отметили, что порции соответствуют меню и возрастной потребности детей;
4. у входа в столовую стоят дежурные педагоги, следят за тем, чтобы перед приемом пищи дети мыли руки; для мытья рук имеется раковина с мылом, бумажными полотенцами.
5. Сотрудники столовой соблюдают гигиенические требования;
6. После обеда дежурные учащиеся следят за чистотой столов;
7. В обеденном зале вывешено меню, заверенное директором;
8. Хранение продуктов соответствует нормативным требованиям;
9. Журнал бракеража готовой продукции ведется;

ПРЕДЛОЖЕНИЯ:

1. Работникам пищеблока руководствоваться действующими санитарно-эпидемиологическими нормативами;
2. Классным руководителям провести на классных часах беседы с обучающимися о необходимости и пользы принятия горячей пищи;
3. С целью улучшения качества горячего питания обучающихся постоянно осуществлять мониторинг удовлетворенности качеством школьного питания.

С актом комиссии ознакомлены:

Председатель комиссии: 

Члены комиссии: 