

**АКТ № 3**  
**родительского контроля столовой МОУ «Кимильтейская СОШ»**  
**на предмет организации горячего питания учащихся**

**Дата проведения проверки:** 27 ноября 2024 года      **Время проверки:** 11:20  
**Цель проверки:** выявление нарушений при организации питания в МОУ Кимильтейская СОШ

**Комиссия в составе:**

Тарасенко Татьяна Викторовна  
Юрченко Наталья Александровна  
Тарасенко Инга Васильевна  
Егорова Елена Владимировна

составила настоящий акт в том, что была проведена проверка качества питания в школьной столовой МОУ Кимильтейская СОШ.

**В результате осмотра пищеблока и взвешивания готовых блюд установлено следующее:**

1	Технологическое и холодильное оборудование – исправно/не исправно	<b>исправно</b>
2	Нарушений на пищеблоке - выявлено/не выявлено.	<b>не выявлено</b>
3	Соблюдение санитарно-гигиенических норм сотрудниками пищеблока (внешний вид, спец. одежда) – соблюдается/не соблюдается	<b>соблюдается</b>
4	Нарушений в зале столовой - выявлено/не выявлено	<b>не выявлено</b>
5	Чистота и целостность столовых приборов - соответствует/не соответствует норме	<b>соответствует</b>
6	Меню - соответствует/не соответствует примерному меню.	<b>соответствует</b>
7	Вкусовые качества блюд - соответствуют/не соответствуют предъявленным требованиям	<b>соответствует</b>
8	Соблюдение температурного режима – соблюдается/не соблюдается	<b>– соблюдается</b>
9	Качество питания – много блюд осталось не тронутым /съели более половины / съели всё.	<b>съели все</b>
10	Суточная проба - имеется/не имеется (срок хранения 48 часов)	<b>имеется</b>
11	Бракеражный журнал готовой продукции - имеется/не имеется	<b>имеется</b>
12	Классные руководители – сопровождают/не сопровождают учащихся на обед.	<b>сопровожают</b>
13	Проводится ли уборка помещений после каждого приема пищи – да/нет	<b>да</b>
14	Созданы ли условия для соблюдения детьми правил личной гигиены – да/ нет	<b>да</b>

В школьной столовой на 27 октября 2024 года было предложено меню, которое предварительно было вывешено для учащихся и родителей:

### ЗАВТРАК

1. Каша рисовая молочная со сливочным маслом – 150 гр.
2. Яйцо отварное - 40 гр.
3. Кофейный напиток – 200 гр.
4. Хлеб пшеничный – 40 гр.

### ОБЕД

1. Щи со сметаной – 250 гр.
2. Азу с говядиной – 150/50 гр.
3. Чай с лимоном – 200 гр.
4. Хлеб пшеничный – 40 гр.
5. Хлеб ржаной – 30 гр.

Членами комиссии было проведено контрольное взвешивание и дегустация блюд.

✓ При взвешивании порций выяснили следующее: блюда соответствуют норме.

✓ При дегустации блюд родители отметили, что вкусовые качества достаточно высокие, качество обработки соответствует предъявленным требованиям.

✓ Члены комиссии отметили, что порции соответствуют возрастной потребности детей.

✓ Организация питания: у входа в столовую стоит дежурный учитель, обращает внимание на то, что перед едой нужно мыть руки. Для мытья рук имеется четыре раковины с мылом.

✓ Классные руководители сопровождают свои классы и контролируют.

✓ После обеда организована работа дежурных, которые убирали и вытирали столы. Столы вытерты чисто используются специальные принадлежности для мытья столов.

**Выводы:** комиссия установила, что школьная столовая соответствует всем требованиям, предъявляемым нормативно-правовыми актами. Администрация и классные руководители следят за организацией питания в школе. Комиссией родительского контроля дана положительная оценка работы школьной столовой. Претензий и замечаний со стороны членов комиссии нет.

### ПРЕДЛОЖЕНИЯ:

Родителям учащихся проводить дома беседы о правильном питании и соблюдения норм поведения в столовой.

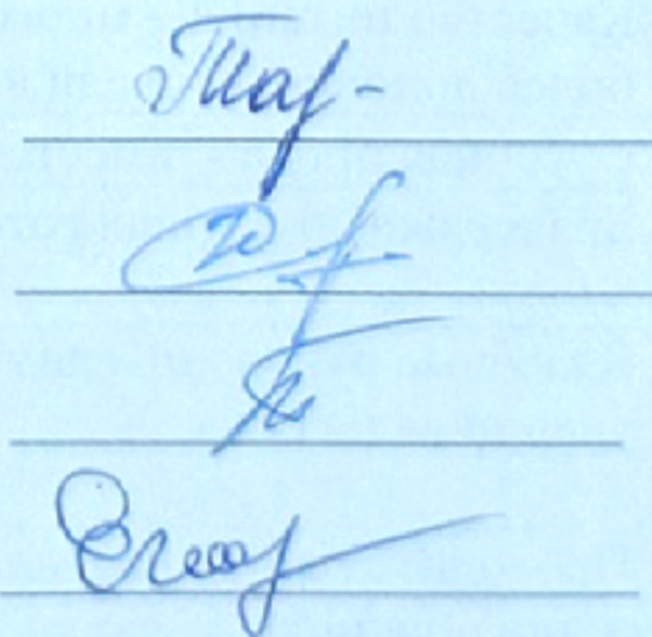
### **Члены комиссии родительского комитета:**

1. Тарасенко Татьяна Викторовна

2. Юрченко Наталья Александровна

3. Тарасенко Инга Васильевна

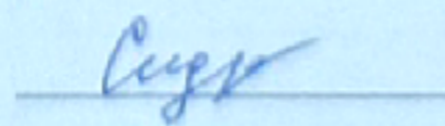
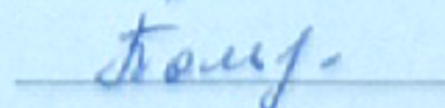
4. Егорова Елена Владимировна



### **С актом комиссии ознакомлены:**

Ответственный по питанию:

Повар:

Сидорова Т.А.

Пальчиоав Е.В.