

АКТ № 7

**проверки комиссии родительского контроля качества горячего питания обучающихся в
столовой образовательной организации**

от 20 марта 2025 года

Комиссия в составе:

1. Представителя комиссии родительского контроля Молчанова С.К., родителя учащейся 7 «К» класса.
2. Представителя комиссии родительского контроля Лебединской Т.Ю., родителя учащихся 9 «А», 7 «А», 4 «А» классов.
3. Представителя комиссии родительского контроля Миллер И.Н., родителя учащихся 9 «А», 6 «Б» классов.

Провели проверку школьной столовой по следующим вопросам:

1. Соответствие питания согласно утверждённому 15 дневному меню 2024-2025 учебного года.
2. Качество готовой продукции.
3. Санитарное состояние зала столовой.
4. Организация приёма пищи обучающимися.
5. Соблюдение графика работы столовой.
6. Внешний вид работников кухни.
7. Наличие меню.
8. Соответствие меню дня перспективному меню. Меню дня: 20 марта Завтрак: котлета мясная запеченная, подгорнир из квашенной капусты, макароны отварные с маслом. Глеб пшеничный. Чай заварной с сахаром. Обед: Салат из свеклы с маслом, свекольник со сметаной, бефстроганов из куриного филе, рис отварной. Компот, хлеб пшеничный, хлеб ржаной.

В результате проверки установлено:

1. Рацион питания соответствует утверждённому меню.
 2. При дегустации члены комиссии отметили, что вкусовые качества достаточно высоки, качество обработки соответствует предъявляемым требованиям, порции соответствуют возрастной потребности детей.
 3. Санитарное состояние обеденного зала – хорошее. Столы чисто вытерты, используются специальные принадлежности, дезинфицирующие средства для обработки и мытья столов, тарелки чистые, сколы на посуде отсутствуют.
 4. Для мытья рук имеются 9 раковин, жидкое мыло в дозаторе. Сушат руки при помощи трёх сушилок. В обеденном зале накрываются отдельные столы для каждого класса. Посадочных мест достаточно, всем хватает. Все классные руководители 1-4 классов сопровождают своих учеников в столовую.
 5. Приём пищи осуществляется в соответствии с графиком, который размещён в доступном месте на входе в зал столовой.
 6. Внешний вид работников кухни соответствует санитарным нормам.
 7. В доступном месте размещено меню дня, которое соответствует перспективному.
- Ответственный по питанию в МАОУ СОШ г. Нестерова имени В.И.Пацаева Янченко Ю.А.

Подписи членов комиссии: Молчанов С.К.

Миллер И.Н.

Лебединская Т.Ю.