**Акт проверки школьной столовой
комиссией родительского контроля**

от 20 февраля 2025 г.

Комиссия в составе членов родительского контроля:

Крюкова И.П.
Куликова Е.В.
Трегубова М.С.

составили настоящий акт в том, что 20 февраля 2025 г. была проведена проверка качества питания в школьной столовой.

Время проверки: с 09:00 до 09:30

Цель проверки: контроль за обеспечением качественного и безопасного питания обучающихся.

На момент проверки установлено:

Школьной столовой на 20 февраля 2025 года было предложено меню, которое предварительно было вывешено на информационном стенде для учащихся и родителей:

- каша гречневая (150 г);
- котлеты мяскокартофельные с соусом (120 г);
- свекла отварная с растительным маслом (60 г);
- фрукт (яблоко, 150 г);
- чай с сахаром (200 г);
- хлеб пшеничный (30 г).

(*для обучающихся возрастной группы 7-11 лет)

Членами комиссии было проведено контрольное взвешивание и дегустация блюд. При дегустации родители отметили, что вкусовые качества блюд восхитили, качество обработки соответствует/ не соответствует предъявляемым требованиям.

Члены комиссии отметили, что порции соответствуют/ не соответствуют возрастной потребности детей.

Эстетичность накрытия:

- столы чисто вытерты/плохо вытерты;
- используются специальные принадлежности для мытья столов/ не используются;
- тарелки чистые/грязные;
- тарелки без сколов/ со сколами;
- полы в столовой чистые/ грязные.

Вывод: комиссия по родительскому контролю признала работу столовой и организацию питания удовлетворительной. Претензий и замечаний со стороны проверяющих нет.

Члены комиссии:

Крюкова И.П. И. Крюкова
Куликова Е.В. Е. Куликова
Трегубова М.С. М. Трегубова

**Оценочный лист комиссии по родительскому контролю
за организацией питания обучающихся в
МАОУ «СШ № 3»**

Дата и время проведения проверки: 20.02.25г., 09:00

Член(ы) комиссии, проводивший(е) проверку:

Брюкова Н.Ф.
Кушкова Е.В.
Стрежובה М.С.

№ п/п	Показатель качества/вопрос	Да	Нет
Условия для соблюдения обучающимися правил личной гигиены			
1	Имеется доступ:		
	– к раковинам для мытья рук;	✓	
	– мылу и антисептикам;	✓	
	– средствам для сушки рук	✓	
2	Обучающиеся пользуются созданными условиями	✓	
Санитарно-техническое состояние помещений для приема пищи			
3	Помещение для приема пищи чистое	✓	
4	Качественно ли проведена уборка помещений для приема пищи на момент работы комиссии	✓	
5	Насекомые, грызуны и следы их жизнедеятельности в помещениях для приема пищи отсутствуют	✓	
6	Обеденные столы чистые (протерты)	✓	
7	Обеденные столы и стулья без видимых повреждений	✓	
8	На столовых приборах и столовой посуде отсутствует влага	✓	
9	Столовая посуда без сколов и трещин	✓	
Режим работы помещений для приема пищи			
10	Имеется утвержденный график приема пищи обучающимися	✓	

11	Предоставление горячего питания обучающимся осуществляется в соответствии утвержденным графиком приема пищи	✓	
Рацион питания			
12	Имеется утвержденное меню основного питания для всех возрастных групп	✓	
13	Ежедневное меню размещено для ознакомления родителей	✓	
14	Факты исключения или замены блюд при сравнении основного меню с ежедневным не выявлены	✓	
15	В рационе отсутствуют запрещенные продукты и блюда	✓	
16	Блюда подают детям в соответствии с температурой, указанной в технологических картах	✓	
Культура обслуживания			
17	Работники пищеблока, осуществляющие раздачу готовых блюд, одеты в санитарную одежду	✓	
18	Внешний вид и подача блюд эстетичен, вызывает аппетит	✓	

Член(ы) комиссии:

И. Сидор , Крюкова Н. И.

Член , Кушкова Е. В.

Сидор , Струцова М. С.