

**МУНИЦИПАЛЬНОЕ АВТОНОМНОЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ  
УЧРЕЖДЕНИЕ СРЕДНЯЯ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ШКОЛА № 10  
(МАОУ СОШ № 10)**

**Акт проведения мероприятий по родительскому контролю  
Комиссией по контролю за организацией питания обучающихся**

«24» октября 2024г.

**Комиссия в составе:**

председатель комиссии      Баранова Наталья Александровна, ответственный по питанию

члены комиссии:              Чайникова Нина Ивановна, тьютор  
   Инкина Надежда Сергеевна, заместитель директора  
   Левина Ольга Сергеевна, член Совета родителей

**Провела проверку в столовой МАОУ СОШ № 10 по адресу:** ул. Лесорубов, 15

**С целью** контроля организации и качества горячего питания обучающихся в Муниципальном автономном общеобразовательном учреждении средней общеобразовательной школе № 10.

**Проверено:**

1. Санитарно - гигиеническое состояние обеденного зала столовой, обеденной мебели, столовой посуды.
2. Наличие и состояние санитарной одежды у сотрудников, осуществляющих раздачу блюд.
3. Соответствие реализуемых блюд, утвержденному меню.
4. Соответствие массы предложенных порций массе порций, заявленных в меню, в зависимости от возраста (в граммах).
5. Соблюдение температурного режима при подаче блюд обучающимся.
6. Соответствие вкусовых качеств предложенных блюд.
7. Соблюдение правил личной гигиены рук обучающимися перед приемом пищи.

**В ходе проверки выявлены (не выявлены) замечания**

1. Санитарно - гигиеническое состояние обеденного зала находится в удовлетворительном состоянии, обеденная мебель - в удовлетворительном состоянии, столовая посуда – в удовлетворительном состоянии.
2. Работники столовой находятся в специальной одежде. Имеют средства индивидуальной защиты (маски и перчатки), но не все при раздаче используют перчатки.
3. Реализуемые блюда соответствуют утвержденному меню. Меню представлено на информационном стенде.
4. Порции соответствуют массе порций для детей в зависимости от возраста.
5. Температурный режим при подаче блюд обучающимся соблюден.
6. В процессе дегустации блюд отзывы членов комиссии сошлись на том, что блюда имеют высокие вкусовые качества.
7. Обучающиеся соблюдают правила личной гигиены рук: моют руки со средствами для мытья рук, обрабатывают антисептиком.

**Рекомендовано:**

**Работникам столовой:** всем в обязательном порядке использовать при раздаче средства индивидуальной защиты – перчатки.

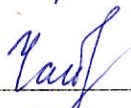
**Классным руководителям:** проводить беседы с обучающимися о пользе правильного питания.

Председатель комиссии



Н.А. Баранова

члены комиссии:



Н.И. Чайникова



Н.С. Инкина



О.С. Левина