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

**Акт проведения мероприятий по родительскому контролю**

**Комиссией по контролю за организацией питания обучающихся**

«19» декабря 2024г.

**Комиссия в составе:**

председатель комиссии Богаченкова Татьяна Валерьевна, директор

члены комиссии: Барановава Наталья Александровна, ответственный по питанию
Тихоновец Оксана Васильевна, член Совета родителей
Красикова Вера Михайловна , дежурный учитель

**Провела проверку в столовой МАОУ СОШ № 10 по адресу:** ул. Прокофьева, 9

**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. Соблюдение 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. Не все обучающиеся соблюдают правила личной гигиены рук: не все моют руки со средствами для мытья рук, не все обрабатывают антисептиком.

**Рекомендовано:**

**Классным руководителям:** проводить беседы с обучающимися об обязательном соблюдении гигиены рук, о пользе правильного питания.

**Пожелания:** наличие салфеток на обеденных столах обучающихся.

Председатель комиссии _____ Т.В. Богаченкова

члены комиссии: _____ Н.А.Баранова

_____ О.В. Тихоновец

_____ В.М. Красикова