

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

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

«28» января 2025г.

**Комиссия в составе:**

председатель комиссии      Баранова Наталья Александровна, ответственный по питанию

члены комиссии:              Инкина Надежда Сергеевна, заместитель директора  
   Чайникова Нина Ивановна, тьютор  
   Лучникова Екатерина Васильевна, 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:**


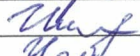


1. Санитарно-гигиеническое состояние обеденного зала столовой, обеденной мебели, столовой посуды.
2. Наличие и состояние санитарной одежды у сотрудников, осуществляющих раздачу блюд.
3. Соответствие реализуемых блюд, утвержденному меню.
4. Соответствие массы предложенных порций массе порций, заявленных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

**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).
3. Реализуемые блюда соответствуют утвержденному меню. Меню представлено на информационном стенде.
4. Порции соответствуют массе порций для детей в зависимости от возраста.
5. Не все обучающиеся соблюдают правила личной гигиены рук: не все моют руки со средствами для мытья рук, не все обрабатывают антисептиком.
6. Температурный режим при подаче блюд обучающимся соблюден.
7. В процессе дегустации блюд отзывы членов комиссии сошлись на том, что блюда имеют высокие вкусовые качества

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

Председатель комиссии  
члены комиссии:

 Н.А. Баранова  
 Н.С.Инкина  
 Н.И.Чайникова  
 Е.В.Лучникова