

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

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

«25» сентября 2025г.

**Комиссия в составе:**

председатель комиссии      Баранова Наталья Александровна, ответственный по питанию

члены комиссии:              Вебер Галина Васильевна, заместитель директора  
                                         Чайникова Нина Ивановна, тьютор  
                                         Мироевская Галина Михайловна, 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 Кушвинского Муниципального округа средней общеобразовательной школе № 10.

**Проверено:**

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

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

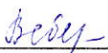
1. Санитарно - гигиеническое состояние обеденного зала находится в удовлетворительном состоянии, обеденная мебель - в удовлетворительном состоянии, столовая посуда - в удовлетворительном состоянии. Салфетки на столах отсутствуют.
2. Работники столовой находятся в специальной одежде. Имеют средства индивидуальной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

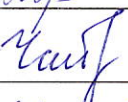
**Пожелания:** наличие салфеток на обеденных столах обучающихся.

Председатель комиссии

 Н.А. Баранова

члены комиссии:

 Г.В. Вебер

 Н.И. Чайникова

 Г.М. Мироевская