

**АКТ № 6**  
**родительского контроля на предмет проверки школьной столовой**  
**МОУ «СОШ №2 г. Зеленокумска»**  
**по организации горячего питания учащихся**

Дата проверки: 11.12.2024 г.

Цель проверки: выявление нарушений при организации питания в МОУ «СОШ №2 г. Зеленокумска»

**Комиссия в составе:**

Бережная Н.Н. – заместитель директора по АХЧ, ответственная за питание  
Борзова С.Н. – заместитель директора по УВР, ответственная за питание  
Полиенко Н.А. – председатель управляющего совета  
Михайлова В.И. – член родительского комитета  
Русанова Ю.В. – социальный педагог, ответственная за питание  
Пряженцева Н.К. – председатель ПК школы  
Антонян Г.С. – медицинская сестра  
составила настоящий акт в том, что была проведена проверка качества питания в школьной столовой МОУ «СОШ №2 г. Зеленокумска»

В результате осмотра пищеблока и взвешивания готовых блюд установлено следующее:

1	Технологическое и холодильное оборудование – исправно/не исправно	исправно
2	Нарушений на пищеблоке - выявлено/не выявлено.	не выявлено
3	Соблюдение санитарно-гигиенических норм сотрудниками пищеблока (внешний вид, спец. одежда) – соблюдается/не соблюдается	соблюдается
4	Нарушений в зале столовой - выявлено/не выявлено	не выявлено
5	Чистота и целостность столовых приборов - соответствует/не соответствует норме	соответствует
6	Меню - соответствует/не соответствует примерному меню.	соответствует
7	Вкусовые качества блюд - соответствуют/не соответствуют предъявленным требованиям	соответствует
8	Соблюдение температурного режима – соблюдается/не соблюдается	соблюдается
9	Качество питания	удовлетворительное
10	Суточная проба - имеется/не имеется (срок хранения 48 часов)	имеется
11	Бракеражный журнал готовой продукции - имеется/не имеется	имеется
13	Проводится ли уборка помещений после каждого приема пищи – да/нет	да
14	Созданы ли условия для соблюдения детьми правил личной гигиены – да/ нет	да

Объёмы на выходе готовых блюд на пищеблоке соответствуют объёмам заявленным в меню.

Вкусовые качества блюд соответствуют предъявленным требованиям. Запрещенные продукты в питании детей не употребляются.



Классные руководители следят за организованным питанием учащихся.

**Вывод :**

Комиссия признала работу столовой и организацию горячего питания школьников с 1-го по 11-й класс удовлетворительной. Претензий и замечаний со стороны проверяющих нет.


**Рекомендации:**

1. Продолжить работу в таком же режиме.
- 2.

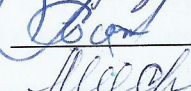
С протоколом комиссии работники пищеблока ознакомлены:

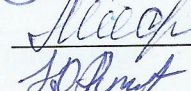
Повар  Коротеева Е.А.

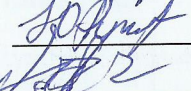
Комиссия в составе:

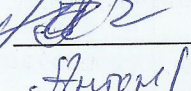
 Бережная Н.Н. – заместитель директора по АХЧ, ответственная за питание

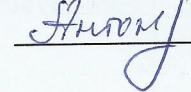
 Борзова С.Н. – заместитель директора по УВР, ответственная за питание

 Полиенко Н.А. – председатель управляющего совета

 Михайлова В.И. – член родительского комитета

 Русанова Ю.В. – социальный педагог, ответственная за питание

 Пряженцева Н.К. – председатель ПК школы

 Антонян Г.С. – медицинская сестра