

## Акт № 9

по итогам проведения родительского контроля  
за организацией питания обучающихся  
МБОУ гимназии №1

« 26 » апреля 20 24 г.

Время: 12.00

Мы, члены комиссии родительского комитета 1 «А» класса:

Белко Юлия Владимировна

Жамшева Маргарита Саятовна

Омельченко Юлия Владимировна

Белик Анастасия Витальевна

составили настоящий акт в том, что была проведена проверка организации горячего питания в школьной столовой МБОУ гимназии №1 г. Армавира.

На момент проверки установлено:

- горячее питание предоставляется/не предоставляется всем обучающимся гимназии с 1 по 11 класс;
- реализуемые блюда соответствуют/не соответствуют утверждённому меню;
- столы в обеденном зале чистые/грязные, санитарное состояние пищеблока удовлетворительное/неудовлетворительное;
- состояние столовой мебели находится в удовлетворительном/неудовлетворительном состоянии; число посадочных мест соответствует/не соответствует количеству обучающихся, питающихся за одно посещение;
- график (питания) приёма пищи имеется/не имеется;
- за каждым классом закреплено/не закреплено время посещения столовой и место в столовой;
- потоки разведены/не разведены по времени в соответствии с СанПинНами;
- сотрудники столовой, осуществляющие раздачу готовых блюд, соблюдают/не соблюдают все санитарные нормы (есть униформа, защитные маски и перчатки);
- на всех продуктах на момент проверки имелись/не имелись ценники;
- пищевые продукты, продовольственное сырьё поступают в столовую с документацией, которая подтверждает/не подтверждает их качество и безопасность;
- сроки реализации скоропортящихся продуктов соблюдаются/не соблюдаются в соответствии с сопроводительными документами;

- документация по предоставлению горячего питания имеется/не имеется;
- пробы хранятся/не хранятся в специальном холодильнике, закрыты/не закрыты крышками;
- температурный режим в холодильниках поддерживается/не поддерживается (2-6 градусов); в холодильном шкафу готовая продукция хранится/не хранится в таре, закрытой крышками;
- в столовой имелись/не имелись в наличии соки, салаты, свежая выпечка, первые и вторые блюда;
- ассортимент продукции, отпускаемой школьным буфетом, разнообразен/не разнообразен;
- технология приготовления блюд соблюдается/не соблюдается;
- продукты свежие, доброкачественные;
- вес готовой порции соответствует/не соответствует заявленному выходу в меню;
- 6 % пищевых отходов.

**Выводы:** комиссия установила, что школьная столовая в МБОУ гимназии №1 соответствует требованиям, предъявляемыми нормативно-правовыми актами. Питание обучающихся с 1 по 11 класс осуществляется по утверждённому графику. Имеется меню-дня, соответствующее перспективному. Члены комиссии отметили хорошие вкусовые качества приготовленных блюд. Посадочных мест хватает. Сотрудниками пищеблока соблюдаются меры индивидуальной защиты. Оценка работы школьной столовой и организации горячего питания признана удовлетворительной. Претензий и замечаний со стороны проверяющих нет.

Члены комиссии родительского контроля:

Бенко Ю. В.

Дамшанова М. С.

Ошлямова Ю. В.

Демин А. В.