

**АКТ**  
**по итогам родительского контроля за организацией**  
**горячего питания обучающихся**  
**проверки соблюдения требований санитарного**  
**законодательства в МБОУ СОШ №5**

На основании приказа МКУ «УО администрации муниципального образования Успенский район» от 16.09.2020г. №312 «Об осуществлении родительского контроля за организацией горячего питания в общеобразовательных организациях Успенского района», графика проведения родительского контроля в МБОУ СОШ №5

4.04. 2024г. проведена оценка организации горячего питания представителями родительской общественности 6 класса общественной комиссии в следующем составе:

Аманова О.О.  
Будасова И.В.

Оценке осуществлялась по следующим направлениям:

1. Соответствие реализуемых блюд утвержденному меню.
2. Санитарно – техническое содержание обеденного зала, состояния обеденной мебели, столовой посуды...
3. Соблюдение условий правил личной гигиены обучающихся.
4. Наличие и состояние санитарной одежды у сотрудников, осуществляющих раздачу готовых блюд.
5. Объем и вид пищевых отходов после приема пищи.
6. Наличие лабораторно – инструментальных исследований качества и безопасности поступающей пищевой продукции и готовых блюд. /
7. Удовлетворенность обучающихся качеством потребляемых блюд по результатам выборочного опроса. //

В ходе проверки установлено следующее:

1. Примерное циклическое меню, согласованное с Роспотребнадзором и утвержденное директором школы соблюдается.
2. Вес готовой порций (не) соответствует заявленному выходу в меню.

4.04 2023 г. произведены взвешивания готовых порций: вес порции с тарелкой — 0,446 гр., тарелка — 206 гр., 0,240 кашу гр., чай с сахаром — 0,2 гр.,

\_\_\_\_\_ гр., \_\_\_\_\_ гр.,  
Хлеб- мис. 0,03 гр., \_\_\_\_\_ гр.  
\_\_\_\_\_ - гр. \_\_\_\_\_

- что соответствует норме.
3. Санитарное – техническое состояние обеденного зала, помещений школьной столовой удовлетворительное. Имеется в наличии (не) достаточное количество производственного инвентаря, посуды, моющих, дезинфицирующих средств и других предметов материально-технического оснащения.
  4. Режим питания не нарушается, учащиеся принимают пищу согласно утверждённому режиму питания.
  5. Классные руководители 1-11 классов, контролируют соблюдение гигиенических требований (мытьё рук перед едой визуальное наблюдение за состоянием обучающихся...)
  6. У сотрудников, осуществляющих раздачу готовых блюд санитарная одежда (не) соответствует санитарным требованиям.
  7. Объем и вид пищевых отходов после приема пищи.  
9%  
\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_
  8. Наличие и ведение документации: сертификатов на продукты; журнала здоровья, «С»витаминизации, бракеражный, работы бактерицидной установки. Нарушения (не) выявлены.
  9. Питьевой режим соблюдается согласно требований: кулеры в обеденном зале, и кабинетах начальной школы, одноразовые стаканчики имеются в достаточном количестве, для использованных стаканчиков имеется специальная тара.
  10. Технологическое оборудование в ~~(не)~~ исправном состоянии.

Члены комиссии:

Александрова Р.О. *Александрова*

Буракова Л.В. *Буракова*