

### **АКТ**

#### **проверки организации в школьной столовой горячего питания для обучающихся школы комиссией родительского контроля**

от 12.11.2024г.

Мы, комиссия родительского контроля в составе родителей Палий М.Н., Иванова Л.А. в сопровождении представителя администрации лицея: Беляевой О.А.- директор лицея № 329, Советник директора по воспитательной работе Агеевой М.Л, социального педагога (ответственная за питание) Коровина Т.В., в присутствии зав. столовой Толмачевой Ю.А., провели проверку по организации питания в столовой лицея.

#### **Цель проверки:**

1. Организация питания.
2. Соответствие реализуемых блюд утвержденному меню и нормам СанПиН, (вкус, вес, температура).
3. Проверка вкусовых качеств и температурного режима блюд;
4. Соблюдение гигиенических требований для работников столовой, педагогов и обучающихся.

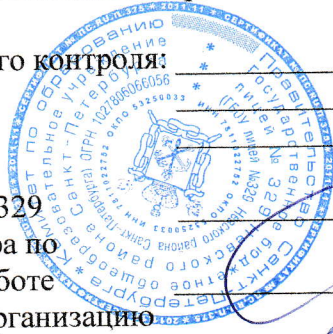
**Время проверки: 9.00-09.35**

#### **В результате проверки установлено:**

1. В лицее организовано питание на платной и бесплатной (дотационной) основе, по графику, с учетом возрастных групп учащихся;
  - а) В обеденном зале для каждого класса накрываются отдельные столы, посадочных мест детям хватает; все классные руководители оказывают помощь в организации питания;
  - б) В течение дня работает буфет, где можно приобрести товары ( салаты, соки, морсы, коктейли, чай, кондитерскую продукцию, в том числе разнообразную свежую выпечку столовой, фрукты).
  - в) В столовой функционирует санитарно-гигиеническая зона (раковины, жидкое мыло).
2. Реализация блюд соответствует утвержденному меню. В день проверки, в соответствии с меню, завтрак состоит из бутерброда с запеченным филе курицы, запеканки из творога с вареньем, чая с сахаром и свежего яблока.  
Комиссией установлено, что работниками столовой соблюдены требования санитарных правил по массе порций блюд, их пищевой и энергетической ценности, суточной потребности в основных витаминах и микроэлементах.
3. Все блюда соответствуют представлениям членов комиссии о вкусной и здоровой пище. Претензий к качеству приготовления, температурному режиму, весу порции, качеству продуктов нет. В день проверки Подаваемые блюда выглядят эстетично, имеют аппетитный запах и вид. Дети с удовольствием кушают пищу.
4. Сотрудники столовой соблюдают гигиенические требования при работе в столовой (чепцы, перчатки, халаты).
5. Санитарное состояние обеденного зала хорошее.
6. При посещении столовой учащимися соблюдаются правила личной гигиены. При входе в столовую все дети моют руки.

**ПРЕДЛОЖЕНИЯ:** Продолжить вести просветительскую работу с детьми о вкусной и здоровой пище и о соблюдении правил личной гигиены.

Члены родительского контроля:



*Чепурина*  
*Палий*  
*Иванова*

Чепурина Т.А.  
Палий М.Н.  
Иванова Л.А.

Директор лицея № 329  
Советник директора по  
воспитательной работе  
Ответственная за организацию  
питания в лицее № 329

*Беляева*  
*Агеева*  
*Коровина*

Беляева О.А.  
Агеева М.Л.  
Коровина Т.В.