

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

от 03.09.2024г.

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. Готовность столовой к новому учебному году.
2. Соответствие реализуемых блюд утвержденному меню.
3. Санитарное состояние обеденного зала.
4. Соблюдение гигиенических требований для работников столовой, педагогов и обучающихся.

**Время проверки: 9.35-10.00 (первая перемена 1е классы)**

**В результате проверки установлено:**

1. Школьная столовая имеет полный набор помещений и оборудования для организации питания детей. Производственные помещения оборудованы необходимым количеством технологического оборудования, на момент проверки оборудование исправно.

В столовой функционирует санитарно-гигиеническая зона (раковины, жидкое мыло для рук)

В обеденном зале имеется линия раздачи завтраков и обедов для детей льготных категорий, а также детей, питающихся за счет средств родителей.

В обеденном зале столовой выделена зона буфета, оборудованная прилавком, охлаждаемой витриной. На момент осмотра в буфете имеются в продаже соки, салаты, чай, кулинарная продукция свежая выпечка собственного приготовления.

Обеденный зал столовой школы оборудован на 100 посадочных мест, в школе обучается 618 человек детей. Из них 260 детей начальной школы регулярно получают бесплатные завтраки, в том числе 127 детей льготной категории получают также бесплатные обеды. За счет средств родителей ежемесячно питается 290 детей.

Обеды и завтраки отпускают через электронную систему контроля – карты проход-питание. Бесплатные завтраки, для детей начальной школы, сервирует работник обеденного зала. На всех столах в обеденном зале имеются металлические моющиеся подставки для столовых приборов и хлеба, посуда чистая без сколов.

2. Реализация блюд соответствует утвержденному меню, подаваемые блюда выглядят эстетично, имеют аппетитный запах, дети с удовольствием кушают пищу. Представители родительского контроля провели выборочный опрос детей на удовлетворенность ассортиментом и качеством блюд. Сегодня в меню-запеканка из творога с клюквенным соусом, чай с вареньем и бутерброд с запеченным куриным филе, яблоко свежее. Завтрак нравится детям, пища теплая, вкусная.


3. Санитарное состояние обеденного зала хорошее. При посещении столовой учащимися соблюдаются правила личной гигиены. При входе в столовую все дети моют руки.


4. Сотрудники столовой соблюдают гигиенические требования при работе в столовой (чепцы, перчатки) Санитарное состояние обеденного зала хорошее.

**ПРЕДЛОЖЕНИЯ:**

Продолжить работу в соответствии с планом «Пропаганда здорового питания»

Члены родительского контроля.

 \_\_\_\_\_ Палий М.Н.

 \_\_\_\_\_ Иванова Л.А.

Директор лицея № 329 \_\_\_\_\_ Беляева О.А.

Советник директора по \_\_\_\_\_  
воспитательной работе

Ответственная за организацию \_\_\_\_\_ Агеева М.Л.  
питания в лицее № 329

 \_\_\_\_\_ Коровина Т.В.