

### АКТ № 3

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

Дата проверки: 14.11.2025 г.

Время проверки: 10-05 час (большая перемена)

Цель проверки: соответствие блюд утвержденному меню, соблюдение гигиенических требований для работников столовой, педагогов и обучающихся.

#### **Родительский контроль в составе:**

Харитоновой Е.А., Гавриловой М.И., Буцаевой Т.Н.-члены БК составили настоящий протокол в том, что 14.11.2025 г. родительским контролем была проведена проверка организации качества питания в школьной столовой.

В ходе проверки установлено:

1. Блюда соответствуют утвержденному меню, по опросам учащихся, обед нравится детям.
2. Проведено контрольное взвешивание и дегустация членами комиссии порций. При дегустации родители отметили, что вкусовые качества достаточно высоки, качество обработки соответствует предъявляемым требованиям.
3. Члены комиссии родительского контроля отметили, что порции соответствуют меню и возрастной потребности детей.
4. Организация питания: у входа в столовую стоят дежурные педагоги: обращают внимание на то, что перед едой нужно мыть руки. Для мытья рук имеются раковины с мылом. Сушат руки при помощи электросушилок, используют дезинфицирующие средства.
5. В обеденном зале каждый стол накрыт для 6-ых обучающихся, соблюдая безопасную дистанцию, посадочных мест детям хватает.
6. Все классные руководители сопровождают свои классы.
7. Сотрудники столовой соблюдают гигиенические требования при работе в столовой (маски, перчатки, чепцы).

#### **ПРЕДЛОЖЕНИЯ:**

1. Предложить родителям, проводить дома беседы о полезном правильном питании.
2. Использовать для мытья рук жидкое мыло.

С протоколом комиссии ознакомлена: повар Верясова Л.В.

Родительский контроль в составе с протоколом ознакомлены:

1.

Харитоновая Е.А.

2.

Гаврилова М.И.

3.

Буцаева Т.Н.