

**АКТ № 2**  
**проверки школьной столовой в рамках родительского контроля**

от 17 марта 2024 года

**Комиссия в составе:**

- 1) Телятникова Т.Н.- заместитель директора по УР, председатель комиссии;
- 2) Москаленко Д.А – специалист по охране труда;
- 3) Раушенберг М.А. – медицинская сестра;
- 4) Чурзина Н.Г. – член родительского комитета;
- 5) Миляева Г.С. – председатель профсоюзного комитета;
- 6) Супукарева О.С.- шеф –повар (по согласованию ИП «Батракова»);
- 7) Соломина Е.Н.- начальник хозяйственного отдела.

составили настоящий акт в том, что 17 марта 2024 года в 9.00 была проведена проверка качества питания в школьной столовой.

**Время проверки: 8.30 – 10.30 (завтрак)**

**Возрастная категория – 6-10 лет**

В ходе проверки выявлено:

- 1) Школьной столовой на 17 марта 2024 года было предложено меню, которое предварительно было вывешено для учащихся:

Рис отварной со сливочным маслом – 150г

Гуляш из мяса курицы и говядины – 30г

Компот з свежих фруктов – 200 мл

Доп. гарнир – свекла отварная – 60г

Хлеб пшеничный – 40г

- 2) Членами комиссии было проведено контрольное взвешивание и дегустация блюд.

При взвешивании порций выяснили следующее:

Блюдо	Кол-во по норме	Кол-во при взвешивании
Рис отварной со сливочным маслом	150	170
Гуляш из мяса курицы и говядины	30	30
Компот з свежих фруктов	200	200

Доп. гарнир – свекла отварная	60	65
Хлеб пшеничный	40	40

- 3) При дегустации родители отметили, что вкусовые качества хорошие, качество обработки соответствует предъявляемым требованиям.
- 4) Члены комиссии отметили, что порции полностью соответствуют возрастной потребности детей.
- 5) Эстетичность накрытия: столы чисто вытерты, используются специальные принадлежности и д/з средства для мытья столов, тарелки чистые, без сколов.
- 6) В обеденном зале для каждого класса накрываются столы в определенной зоне, посадочных мест детям хватает; классные руководители оказывают помощь в организации питания.
- 7) В течение дня работает школьный буфет, где можно приобрести соки, свежую выпечку широкого ассортимента.
- 8) Перед школьной столовой функционирует санитарно-гигиеническая зона (раковины, жидкое мыло, д/з средство, бумажные полотенца для рук).

Предложения и рекомендации:

1. Необходимо отметить положительную тенденцию изменений в работе столовой по вкусовым качествам и разнообразию ассортимента.
2. Организовать просветительскую работу с детьми о вкусной и здоровой пище, правилах личной гигиены, правилах поведения за столом.

Комиссия:

- 1) Телятникова Т.Н.- заместитель директора по УР, председатель комиссии;
- 2) Москаленко Д.А – специалист по охране труда;
- 3) Раушенберг М.А. – медицинская сестра;
- 4) Чурзина Н.Г. – член родительского комитета;
- 5) Миляева Г.С. – председатель профсоюзного комитета;
- 6) Супукарева О.С.- шеф –повар (по согласованию ИП «Батракова»);
- 7) Соломина Е.Н.- начальник хозяйственного отдела

С актом комиссии ознакомлена:

Директор школы-интерната \_\_\_\_\_ /Т. В. Байгарина/