

**Акт  
проверки школьной столовой**

х.Крюков

13.09.2024г.

**Мы, комиссия в составе:**

1. Шевчик Наталья, родительница ученицы 4 класса, ученика 9 класса;
2. Аксенова Ольга, родительница ученицы 9 класса;
3. Аксенова Оксана, родительница ученика 1 класса;
4. Вербина С. А., заместитель директора по ВР.

**составили настоящий акт о том, что 13 сентября 2024 года была проведена проверка организации в школьной столовой горячего питания для обучающихся МБОУ Крюковской СОШ.**

**Цель проверки:** соответствие блюд утвержденному меню, качество приготовленной пищи, соблюдение гигиенических требований работниками столовой, педагогами и обучающимися.

**Время проверки:** 10:00 – 10:20.

**В ходе проверки установлено:**

В школьной столовой на 13.09.2024 году было вывешено меню, в котором предложено:  
Гуляш из мяса свинины – 90 гр., гречка отварная с маслом – 150/5 гр., свекла отварная – 60гр., хлеб пшеничный – 40 гр., чай – 200гр.

Блюда соответствуют утвержденному меню. По опросу обучающихся, приготовленный горячий завтрак нравится детям.

Члены комиссии провели контрольное взвешивание и дегустацию блюд. При дегустации члены комиссии отметили, что вкусовые качества достаточно высоки, качество обработки соответствует предъявляемым требованиям. Порции соответствуют меню и возрастной потребности детей.

Был осуществлён контроль ведения документации по дегустации готовых блюд (журнал бракеража готовой продукции), записи в журнале вносятся регулярно, результаты органолептической оценки блюд утверждены подписями бракеражной комиссии.

Проверено санитарное состояние обеденного зала и пищеблока. Санитарное состояние помещений удовлетворительное. Имеется достаточное количество посуды. Состояние посуды удовлетворительное. Для мытья посуды имеются в наличии моющее средства, ветошь, дезинфицирующие средства, достаточное количество раковин.

Проверена организация питания: у входа в столовую стоят дежурные педагоги: обращают внимание обучающихся на то, что перед едой нужно мыть руки. Для мытья рук имеются 3 раковины с жидким мылом. Сушат руки при помощи электросушилки, используют дезинфицирующие средства. Все классные руководители сопровождают свои классы.

Сотрудники столовой соблюдают гигиенические требования при работе в столовой (халаты, чепцы, маски, перчатки).

**Рекомендации:**

1. Рекомендовать родителям, проводить дома беседы о полезном правильном питании.

С актом комиссии ознакомлена:       *Н.А.*       повар Вчерашнева Н. А.

Родительский контроль в составе с актом ознакомлены:

Председатель комиссии:       *С.А.*       /Вербина С. А./

Члены комиссии:       *Н.В.*       /Шевчик Н.В./

      *О.В.*       /Аксенова О.В./

      *О.В.*       /Аксенова О.В./