

Муниципальное казенное общеобразовательное учреждение  
«Солонецкая средняя общеобразовательная школа»  
665131 Россия, Иркутская область, Нижнеудинский район, с. Солонцы, ул. Школьная, 3;  
телефон 8 39557 71796, E-mail [solonetskay-sosh@yandex.ru](mailto:solonetskay-sosh@yandex.ru)

**Акт**  
**проверки организации питания в столовой для учащихся**  
**МКОУ «Солонецкая СОШ»**  
**Штабом родительского контроля**

от 24.11.2022 г.

**Цель проверки:** качество предоставления питания, соответствие блюд утвержденному меню, соответствие порций весовой норме, соблюдение гигиенических требований для работников столовой, воспитателей и воспитанников.

**Комиссия в составе:**

1. Мамонова Елена Вадимовна – председатель Штаба родительского контроля
2. Бабкина Марина Николаевна – родитель
3. Петров Николай Юрьевич – родитель
4. Шкелева Елена Владимировна – родитель

Мы ниже подписавшиеся составили настоящий акт в том, что 24 ноября 2022 года была проведена проверка работы пищеблока, качество блюд готовой пищи, соответствие меню, соблюдение гигиенических требований.

**Меню на 24.11.2022 г.**

**Обед: 10.50-11.20**

- Салат витаминный;
- Солянка сборная мясная;
- Макароны отварные со сливочным маслом;
- Котлета из мяса говядины п/ф;
- Кисель из повидла;
- Хлеб пшеничный;
- Хлеб ржаной.

**В результате проверки установлено:**

1. Родительский контроль установил соответствие подаваемых блюд утвержденному меню, порции соответствуют по весу норме, по опросам учащихся, пища теплая, вкусная.
2. Комиссией установлено, что работниками столовой соблюдены требования санитарных правил по массе порций блюд, их пищевой и энергетической ценности.
3. Производство готовых блюд осуществляется в соответствии с технологическими картами.
4. Столовая обеспечена достаточным количеством столовой посуды и приборами, в целях соблюдения правил мытья и дезинфекции в

соответствии с требованиями настоящих санитарных правил, а также шкафами для ее хранения около раздаточной линии.

5. Уборка обеденного зала проводится после приема пищи. Обеденные столы моют горячей водой с добавлением моющих средств, используя специально выделенную ветошь и промаркированную тару для чистой и использованной ветоши.
6. Моющие и дезинфицирующие средства хранят в паре изготовителя в специально отведенных местах, недоступных для воспитанников, отдельно от пищевых продуктов. В обеденном зале на видном месте меню, утвержденное начальником лагеря.
7. Для мытья рук установлены умывальные раковины. Имеется жидкое мыло и бумажные полотенца.
8. Персонал обеспечен специальной санитарной одеждой.
9. Классные руководители следят за организованным питанием учащихся.

**Вывод:** Комиссия признала работу столовой и организацию питания удовлетворительной. Претензий и замечаний со стороны проверяющих нет.

**Члены комиссии:**

Председатель Штаба родительского контроля Мамонова Мамонова Е.В.  
Родитель Бабкина Бабкина М.Н.  
Родитель Петров Петров Н.Ю.  
Родитель Шкелева Шкелева Е.В.