

Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение  
средняя общеобразовательная школа г. Зернограда

**Акт 2**

Проверки организации в буфете- раздаточном горячего питания для обучающихся МБОУ  
СОШ г.Зернограда комиссией родительского контроля.

Дата проверки: 17.10.2024г.

Время проверки: 10.00 час

Цель проверки: соответствие блюд утвержденному меню, соблюдение гигиенических требований работников буфета -раздаточной, учителей и обучающихся.

**Родительский контроль в составе:**

1. Писковацкова Н.С.- ответственный за организацию питания
2. Бондарь В.А., секретарь комиссии (от числа родителей)
- 3.Галайко Т.С., член управляющего совета(от числа родителей 1-9 классов)
4. Кочемасова Т.А., член управляющего совета (от числа родителей 1-4 классов)

Составили настоящий протокол в том, что 17 октября 2024 родительским контролем проведена проверка организации качества питания в буфете- раздаточной. При проведении мероприятий родительского контроля за организацией питания в МБОУ СОШ г.Зернограда были оценены по следующим вопросам согласно Методическим рекомендациям МР 2.4 018 – 20 «Родительский контроль за организацией горячего питания детей в общеобразовательных организациях» (По форме оценочного листа)

В ходе проверки установлено:

1. В буфете- раздаточной вывешено перспективное меню, утвержденное директором школы и меню на 17.10.24г с указанием калорий и веса блюд. (меню отдельное для 1-4 классов, меню для малообеспеченных и меню для детей с ОВЗ)
2. Состояние обеденной мебели и столовой посуды в хорошем состоянии, имеются салфетки, столовые приборы (ложки, вилки) находятся в подставках для столовых приборов, хлеб находится в хлебнице. Оформление стола соответствует условиям соблюдения
3. Качество обработки столов и посуды соответствует предъявленным требованиям и правилам личной гигиены обучающихся.
4. Организация питания: в столовой дежурят классные руководители и дежурные учащиеся (в фартуках, головных уборах и одноразовых перчатках): следят за порядком, контролируют чтобы дети мыли руки перед едой. Для мытья рук имеются 3 раковины с горячей и холодной водой, с жидким и твердым мылом. Сушат руки при помощи 2 электросушилок, используют дез. средства.
5. В буфете- раздаточной соблюдается безопасная дистанция, посадочных мест детям хватает
6. Внешний вид персонала соответствует санитарно-гигиеническим требованиям: чистая специальная одежда, одноразовые перчатки, чепцы, маски.
7. Имеются контрольное весы и контрольное блюдо.
8. Готовые блюда находятся мармите согласно требованиям.
9. Членами комиссии проведено контрольное взвешивание и дегустация порций. При дегустации родители отметили, что вкусовые качества достаточно высоки. Порции соответствуют меню, весу и возрастной потребности детей.
10. Питание горячее, раздается перед употреблением.

Родительский контроль сделал такие выводы:

1. Соблюдение санитарных норм сотрудниками буфета- раздаточной выполняются.
2. Проблем с обеспечением обучающихся горячим питанием нет, школьники получают сбалансированное горячее питание, в соответствии с утвержденным меню.
3. Нарушения отсутствуют.

