

Акт №3

по итогам проведения родительского контроля питания в ГКОУ №25

13.12.2024 г.

Время: с 13.10 по 13-40

Цель проведения родительского контроля условия соблюдения обучающимися правил личной гигиены, санитарно-техническое состояние обеденного зала, режим работы столовой, соблюдение требований по организации питания детей, культура обслуживания, соблюдение санэпидрежима, оценка готовых блюд.

Мы, члены комиссии общественного контроля по питанию:

Медведева С.И.

Польщикова Е.А.

Чукурнева Е.С.

составили настоящий акт в том, что была проведена проверка в школьной столовой ГКОУ №25

На момент проверки установлено:

- Условия соблюдения обучающимися правил личной гигиены: учащихся имеется доступ к раковинам для мытья рук: имеется мыло, средства для дезинфекции рук, обучающиеся пользуются созданными условиями,
- Санитарно-техническое состояние обеденного зала, режим работы столовой: состояние обеденной мебели без видимых повреждений, обеденная посуда без сколов и трещин, после каждого приема пищи проводится уборка обеденного зала с использованием моющих и дезсредств, а также проветривание, в столовой не обнаружены насекомые, грызуны и следы их жизнедеятельности. Обеденные столы чистые,
- Режим работы столовой: в столовой имеется график приема пищи, вывешено ежедневное меню в обеденном зале,
- Соблюдение требований по организации питания детей: на школьном сайте размещены цикличное меню для всех возрастных групп обучающихся, количество приемов пищи соответствует регламенту режиму работы школы,
- Культура обслуживания, соблюдение санэпидрежима: у сотрудников пищеблока имеется спецодежда, средства индивидуальной защиты, средства для дезсредств, инструкций к ним, нахождение в недоступном для детей месте, имеется и соблюдается график уборки и проветривания помещений пищеблока,
- Оценка готовых блюд: школьной столовой на 13 декабря было предложено разнообразное меню, способствующее оздоровлению учащихся, внешний вид и подача горячего блюда эстетичны, вызывают аппетит, органолептические показатели по результатам дегустации – вкусно, вес порций соответствует цикличному меню, температура подачи горячего блюда соответствует норме и приготовление соответствует технологической карте.

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

Члены комиссии общественного контроля:

Медведева С.И. *С.И. Медведева*

Польщикова Е.А. *Е.А. Польщикова*

Чукурнева Е.С. *Е.С. Чукурнева*