

МУНИЦИПАЛЬНОЕ АВТОНОМНОЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
«СРЕДНЯЯ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ШКОЛА №1 с. АЛЕКСАНДРОВСКОЕ»

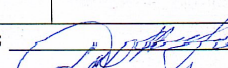
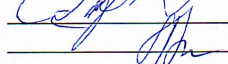
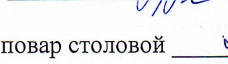
Акт
проверки школьной столовой группой родительского контроля

«16» января 2025 года

Комиссия, в составе: Айткожоева Айнура Курманкалыевна (родитель обучающейся 5в класса), Плешка Анна Фридриховна (родитель обучающегося 1в класса) в сопровождении ответственных за взаимодействие с родительским сообществом, осуществляющим родительский контроль за организацией питания обучающихся Касаткиной А.А., шеф-поваром Лойко М.В., составили настоящий акт проверки школьной столовой.

№ п/п	Критерии оценки	Оценка комиссии
1.	Наличие утвержденного меню и доступность его для ознакомления обучающимся и родителями	Утвержденное меню имеется в наличии, доступно для ознакомления, как для обучающихся, так и для родителей.
2.	Соответствие ассортимента и качества реализуемых блюд согласно утвержденного меню	Ассортимент и качество реализуемых блюд соответствует утвержденному меню.
3.	Санитарное состояние пищеблока, мест приёма пищи, столовой посуды.	Санитарное состояние пищеблока, места для приёма пищи в отличном состоянии. В зале столовой достаточное количество посадочных мест. Столы протираются после каждого приема пищи учащимися. Полы протираются после каждого приема пищи учащимися. Комиссией произведен обход, осмотр и проверка санитарного состояния помещений для приготовления пищи. В холодильниках имеется разнообразный ассортимент продуктов, правила размещения продуктов в холодильнике соблюдены. Имеются в наличии и размещены на видных местах сертификаты соответствия продуктов. Срок годности продуктов в норме. Вся посуда пищеблока промаркирована. Столовая посуда без сколов в отличном состоянии.
4.	Наличие и состояние спецодежды у работников пищеблока	Все работники пищеблока в чистой, опрятной спецодежде.
5.	Соблюдение правил личной гигиены работниками пищеблока и обучающимися школы	Правила личной гигиены работниками пищеблока и обучающимися школы соблюдаются, всё необходимое для этого имеется. Для мытья рук имеются раковины, моющие средства, сушилка для рук, средство для дезинфекции рук в наличии.
6.	Соответствие объема порции готовой продукции, вкусовых предпочтений детей, удовлетворенность ассортиментом, температурой подачи и качеством потребляемых блюд	Порции соответствуют меню и возрастной потребности детей, отличаются высокими вкусовыми качествами. Блюда подаются в теплом виде.
7.	Пожелания членов комиссии	Также с душой продолжать готовить пищу для детей, будьте всегда уверены, что готовите очень вкусно.

Подписи членов комиссии:

 Айткожоева А.К.
 Плешка А.Ф.
 Касаткина А.А.

С актом ознакомлена шеф-повар столовой  М.В. Лойко