

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

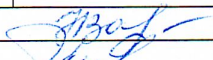
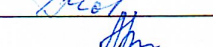
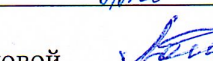
Акт
проверки школьной столовой группой родительского контроля

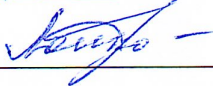
«06» марта 2025 года

Комиссия, в составе: Завьяловой Надежды Викторовны, родителя обучающегося 5в класса, Оя Марии Сергеевны, родителя обучающегося 4а 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.	Соответствие фактического меню цикличному, утвержденному руководителем образовательной организации	Утвержденное меню на день, а также цикличное меню расположено в доступном для ознакомления месте, как для обучающихся, так и для родителей
2.	Соответствие ассортимента и качества реализуемых блюд согласно утвержденного меню	Фактическое меню на день, а также объем порций соответствует утвержденному меню на день
3.	Санитарно-техническое состояние обеденного зала (помещения для приема пищи, мебели столовой, столовой посуды и т.п.)	В помещении столовой созданы благоприятные условия для приема пищи детьми. В помещении чисто, светло, без посторонних запахов. Столов и стульев в достаточном количестве, что позволяет всем детям кушать сидя. Все дети успевают поесть за перемену. Вся посуда в столовой в отличном состоянии, без сколов и трещин. После каждого приема пищи проводится уборка помещения, столы протираются с использованием моющих и дезинфицирующих средств.
4.	Условия соблюдения правил личной гигиены, соблюдение персоналом и детьми правил личной гигиены	Дети перед приемом пищи обязательно моют руки. Преподаватели это контролируют. При входе в помещение столовой расположено достаточное количество умывальников, на каждой раковине мыло для мытья рук, имеются сушилки для рук
5.	Внешний вид работников столовой	Персонал столовой выполняет свои обязанности в специальной одежде, головном уборе, перчатках, волосы убраны под головной убор
6.	Информирование родителей (законных представителей) и детей о принципах здорового питания	В холле перед помещением столовой имеются информационные стенды о принципах здорового питания
7.	Соответствие объема порции готовой продукции, вкусовых предпочтений детей, удовлетворенность ассортиментом, температурой подачи и качеством потребляемых блюд	Порции соответствуют утвержденному меню и физиологической потребности детей, отличаются высокими вкусовыми качествами и внешним видом. Блюда подаются в теплом виде.
8.	Пожелания членов комиссии	Продолжать работать в том же духе, большое спасибо за Ваш труд

Подписи членов комиссии:

 Завьялова Н.В.
 Оя М.С.
 Касаткина А.А.

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