

**Акт №4**  
по итогам проведения родительского контроля питания в МБОУ «Льговская ОШ»

с. Льговское

07.02.2024 г.

**Время: 12-00 час.**

Цель проведения общественного контроля предоставление горячего питания школьникам в МБОУ «Льговская ОШ», организация горячего питания школьной столовой.

Мы, члены комиссии родительского контроля по питанию: Бинерт Л.М., Халилова А.Э. составили настоящий акт в том, что был проведен родительский контроль по организации горячего питания школьной столовой МБОУ «Льговская ОШ».

На момент проверки установлено:

• горячее питание предоставляется всем обучающимся школы с 1- 11 класс, младшим школьникам с 1-4 классы предоставляется горячий завтрак, с 1-11 классы (льготная категория, оплата за родительские средства) получают обед;

• столы в обеденном зале чистые, санитарное состояние пищеблока удовлетворительное;

- висит график посещения столовой учащимися;
- потоки разведены по времени в соответствии с новыми СанПиН,
- сотрудниками столовой соблюдаются все санитарные нормы;
- пробы хранятся в специальном холодильнике, закрыты крышками;
- уборка обеденного зала проводится после каждого приема пищи.

Обеденные столы моют горячей водой с добавлением моющих средств, используя специально выделенную ветошь и промаркованную тару для чистой и использованной ветоши;

• в обеденном зале на видном месте меню, утвержденное директором школы, в котором указываются сведения об объемах блюд и названия кулинарных изделий;

• было проведено контрольное взвешивание и дегустация членами комиссии первого и второго блюда (суп картофельный с бабовыми и гренками (250 г), салат из белокочанной капусты(60 г) фрикадельки из птицы(100 г), каша гречневая (180г),(хлеб пшеничный и ржаной по 25 г) сок фруктовый-200г. При взвешивании, полученная масса равнялась 250г что соответствует норме;

• при дегустации родители отметили, что вкусовые качества достаточно высоки, качество обработки соответствует предъявляемым требованиям;

• блюда на столах для учащихся соответствуют температурным требованиям;

• медицинский работник следит за организацией питания в школе, в том числе за качеством поступающих продуктов, правильностью закладки продуктов и приготовлением готовой пищи.

• Организация питания: у входа в столовую стоят дежурные, обращают внимание на то, что перед едой нужно мыть руки. Для мытья рук имеются 5 раковин с жидким мылом.

• В обеденном зале для каждого класса накрываются отдельные столы, посадочных мест детям хватает. Все классные руководители сопровождают свои классы.

• После обеда замечена работа дежурных, которые следили за чистотой столов.

**Вывод:** в МБОУ «Льговская ОШ» организовано предоставление горячего питания школьников с 1 по 11 класс. Комиссия признала работу столовой и организацию питания удовлетворительной. Претензий и замечаний со стороны проверяющих нет.

Члены комиссии родительского контроля:



Бинерт Л.М.

Халилова А.Э.