

МУНИЦИПАЛЬНОЕ КАЗЕННОЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ  
СРЕДНЯЯ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ШКОЛА № 15 х. САДОВЫЙ  
МИНЕРАЛОВОДСКОГО РАЙОНА

**Акт**

**по итогам проведения родительского контроля организации горячего питания учащихся  
МКОУ СОШ № 15 х. Садовый Минераловодского района**

« 17 » апреля 2024 г

10.30

**Цель:** контроль и выявление нарушений при организации горячего питания в школе.

Нами, членами комиссии:

- |                   |                                                                  |
|-------------------|------------------------------------------------------------------|
| 1. Антошук Л.В.   | директор МКОУ СОШ № 15 х. Садовый Минераловодского района        |
| 2. Денясенко Н.М. | ответственный за организацию горячего питания школы              |
| 3. Кузьменко А.В. | председатель родительского комитета 2 и 8 классов                |
| 4. Шураева Ф.Н.   | председатель родительского комитета 9 класса                     |
| 5. Ефремова Е.С.  | медицинский работник                                             |
| 6. Грессова Е.П.  | председатель ПК МКОУ СОШ № 15 х. Садовый Минераловодского района |

Составлен настоящий акт в том, что в ходе проверки школьной столовой :

- Состояние столовой мебели находится в удовлетворительном состоянии, число посадочных мест соответствует количеству учащихся питающихся по графику;
- График посещения столовой учащимися имеется;
- На каждом классе закреплено время посещения столовой и место в столовой;
- Комиссией установлено, что работниками столовой соблюдены требования санитарных правил по массе порций блюд, их пищевой и энергетической ценности;
- Уборка обеденного зала проводится после каждого приема пищи;
- В обеденном зале на видном месте меню, утвержденное директором школы;
- Присутствие учащихся в производственных помещениях столовой не допускаются;
- Учащиеся к работам, связанным с приготовлением пищи, чистке овощей, раздаче готовой продукции, резке хлеба, мытью посуды, уборке помещений не привлекаются;

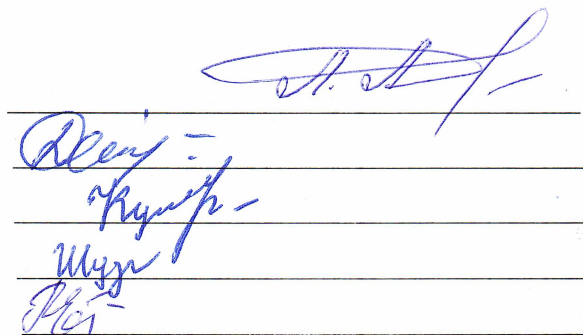
- Персонал имеет соответствующую профессиональную квалификацию, отметку о медицинском осмотре в установленном порядке, профессиональную гигиеническую подготовку;
- С целью контроля за соблюдением технологического процесса отбирается суточная проба от каждой партии приготовленных блюд;
- Запрещенные продукты в питании детей не употребляются.

Выводы :

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

Члены комиссии:

1. Антошук Л.В
2. Денисенко Н.М.
3. Кузьменко А.В.
4. Шурьева Ф.Н.
5. Грессова Е.П



Handwritten signatures of the commission members in blue ink, corresponding to the list on the left. The signatures are written on horizontal lines.