



4. Объем и внешний вид подаваемых блюд хороший. После приема пищи детьми, отходов остается не много (20 % и менее), что свидетельствует о высоком качестве подаваемых продуктов.
5. Сотрудники столовой соблюдают гигиенические требования при работе в столовой (маски, перчатки, чепцы, халаты).
6. Сотрудники столовой обеспечивают соблюдение санитарно-эпидемиологических требований на всех этапах обращения пищевых продуктов.

Члены родительского контроля:





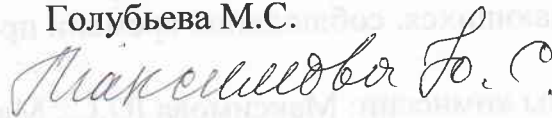
Сидорова Ю.Ю.

Савинская Е.П.

Мартынова О.В.

Голубьева М.С.





УПРАВЛЕНИЕ ОБЩЕГО И ДОШКОЛЬНОГО ОБРАЗОВАНИЯ
АДМИНИСТРАЦИИ ГОРОДА НОРИЛЬСКА

МУНИЦИПАЛЬНОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
«СРЕДНЯЯ ШКОЛА № 6»
(МБОУ «СШ № 6»)

**Акт проверки по итогам проведения общественного (родительского)
контроля питания**

Дата проверки: 05.10.2022г.

Время проверки: 10:20

Цель проверки: соответствие блюд утвержденному меню, соблюдение гигиенических требований для работников столовой, педагогов и обучающихся. соблюдение времени приема пищи в ОУ

Члены комиссии: Максимова Ю.С., Мальцева А.Ю., Голубьева М.С. составили настоящий протокол в том, что 05.09.2022г. родительским контролем была проведена проверка организации качества питания в школьной столовой.

В ходе проверки установлено:

1. Блюда соответствуют утвержденному меню, по опросам учащихся еда в школьной столовой нравится детям.
2. Проведено контрольное взвешивание и дегустация членами комиссии порций. При дегустации родители отметили, что вкусовые качества употребляемой еды высокие, качество кулинарной обработки пищевых продуктов соответствует предъявленным требованиям.
3. Организация питания:
 - ✓ созданы условия для соблюдения детьми личной гигиены;
 - ✓ продолжительность приема пищи соответствует нормам СанПин и составляет 20 минут;
 - ✓ посадочных мест хватает, чтобы все обучающиеся комфортно с соблюдением карантинных мер размещались в столовой;
 - ✓ санитарно-техническое состояние обеденного зала в хорошем состоянии (мебель новая, столовая посуда не бита, на столах стоят салфетки);
 - ✓ в столовой вывешено меню на сегодняшний день и на завтра (также ознакомится с ежедневным меню на неделю, можно на сайте foodmonitoring.ru);
 - ✓ после каждого приема пищи в школьной столовой проводится уборка помещений;
 - ✓ все классные руководители сопровождают свои классы.