

**МУНИЦИПАЛЬНОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ  
«САКСКАЯ СРЕДНЯЯ ШКОЛА № 3 ИМЕНИ КАВАЛЕРА  
ОРДЕНА СЛАВЫ 3-Х СТЕПЕНЕЙ ИВАНА ИВАНОВИЧА МОРОЗОВА»  
ГОРОДА САКИ РЕСПУБЛИКИ КРЫМ**

**(МБОУ «САКСКАЯ СШ № 3 ИМ.КАВАЛЕРА ОРДЕНА СЛАВЫ 3-Х СТЕПЕНЕЙ  
И.И.МОРОЗОВА»)**

**АКТ (ПРОТОКОЛ) №5**

**17 января 2024 г.**

**ВИД ПРОВЕРКИ:** текущая проверка по организации горячего питания для обучающихся школы

**Исполнители:** Комиссия родительского контроля за организацией и качеством питания обучающихся МБОУ «Сакская школа № 3 им. кавалера Ордена Славы 3-х Степеней И.И. Морозова» в составе:

**Председатель комиссии:** Манжос В.М.

**Члены комиссии:**

Степанова Г.И. – председатель родительского комитета.

Китаева В.В.- заместитель директора по ВР, ответственная за питание

Чибисова Ю.В.- медицинская сестра.

Казаный Т.Н.- председатель родительского комитета

**Цель:**

1. Органолептическая оценка качества блюд и соответствие веса готовой продукции заявленному выходу в меню.
2. Соблюдение санитарно-гигиенических требований в части органолептической оценки качества готовых блюд.
3. Соблюдение работниками пищеблока и обеденного зала требований к санитарной одежде.

**В ходе проверки установлено следующее:**

1. Блюда соответствуют утверждённому меню, питание качественное, вкусовые качества на достаточном уровне - по опросу обучающихся: питание детям нравится. Проведено контрольное взвешивание и дегустация членами комиссии порций. При дегустации родители отметили, что качество обработки соответствует предъявляемым требованиям и вкусовые качества достаточно высоки. Также родители отметили, что порции соответствуют меню и возрастной потребности детей.
2. В обеденном зале и на пищеблоке очень чисто; сотрудниками пищеблока и школы регулярно проводится влажная уборка. Каждую неделю, в санитарный день (пятница), проводится генеральная уборка. У входа в столовую стоят дежурные дети, в зале – дежурный учитель. Для мытья рук имеются раковины, жидкое мыло, и электросушилки для рук. На каждом столе обеденного зала стоят салфетницы и органайзер под столовые приборы. Разносы для посуды чистые. Хлеб находится на отдельном лотке, накрыт чистой марлей, имеются щипцы для хлеба. Для детей начальной школы столы накрывают работники пищеблока, по 6 человек за столом. Посадочных мест детям хватает.
3. У работников пищеблока имеются в достаточном количестве необходимые дезинфицирующие средства. Сотрудники столовой имеют гигиенические принадлежности

(перчатки, маски, влажные салфетки). Внешний вид опрятный, чистый, имеется специальная форма, головной убор. Соблюдаются все гигиенические требования при работе в столовой.

### **ВЫСТУПАЛИ:**

Представитель родительского комитета 1 класса, которая подчеркнула, что школьная столовая эстетична, чиста. Соблюдены все санитарно-гигиенические требования к приёму пищи. Сотрудники пищеблока соблюдают все санитарно-гигиенические нормы и требования. Внешний вид опрятный имеются гигиенические принадлежности, (перчатки, маски, влажные салфетки). Блюда соответствуют утверждённому меню, питание качественное, вкусовые качества на достаточном уровне.

Соблюдаются санитарно-гигиенических требований в части органолептической оценки качества готовых блюд.

### **ПОСТАНОВИЛИ:**

1. Претензий и замечаний со стороны членов комиссии родительского контроля- нет.

### **Голосовали:**

За – 5

Против – 0

Воздержались -0

### **Председатель комиссии:**

В.М. Манжос

### **Члены комиссии:**

Соснина Л.А.

Китаева В.В.

Чибисова Ю.В.

Иванова Т.И.