



**АДМИНИСТРАЦИЯ ГОРОДСКОГО ОКРУГА С ВНУТРИГОРОДСКИМ ДЕЛЕНИЕМ  
«ГОРОД МАХАЧКАЛА»  
МУНИЦИПАЛЬНОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ  
«МНОГОПРОФИЛЬНЫЙ ЛИЦЕЙ № 30»**

Ул. А. Исмаилова, 66 а, г. Махачкала, Республика Дагестан, 367010, тел (8722) 63-58-91 e-mail:  
ege20063030@yandex.ru ОГРН 1070562000981, ИНН/КПП 0562066994/057201001, ОКПО 49166717

**АКТ № 4**

**Проверки комиссии родительского контроля качества горячего  
питания обучающихся в столовой образовательной  
организации**

от 27 апреля 2023 года

Комиссия в составе:

Комиссия в составе:

1. Ответственного по питанию в МБОУ Многопрофильный лицей №30 Керимовой М.А.
  2. Представителя комиссии родительского контроля Кадиевой Н.М.
  3. Представителя комиссии родительского контроля Мутагиевой А.Ф.
- Провели проверку школьной столовой по следующим вопросам:

1. Соответствие питания согласно утвержденному меню;
2. Качество готовой продукции;
3. Санитарное состояние зала столовой;
4. Организация приема пищи обучающимися;
5. Соблюдение графика работы столовой;
6. Внешний вид работников кухни;
7. Наличие меню;
8. Соответствие меню дня перспективному

меню. В результате проверки установлено:

- 1 Рацион питания соответствует утвержденному меню.
- 2 При дегустации члены комиссии отметили, что вкусовые качества достаточно высоки, качество обработки соответствует предъявляемым требованиям, порции соответствуют возрастной потребности детей. В ходе проверки были взяты контрольная порция и порция со стола школьников. Нарушений не выявлено. Продукция соответствует норме, меню, весу.
- 3 Санитарное состояние обеденного зала - хорошее. Столы чисто вытерты, У входа в столовую стоят дежурные, обращают внимание на то, что перед едой нужно мыть руки. Для мытья рук имеются 3 раковины с жидким мылом. Сушат руки при помощи двух сушек. В обеденном зале для

- каждого класса накрываются отдельные столы, посадочных мест детям хватает. Все классные руководители сопровождают свои классы.
- 4 Прием пищи осуществляется в соответствии с графиком.
  - 5 Внешний вид работников кухни соответствует санитарным нормам.
  - 6 Имеется меню дня, соответствует перспективному.
  - 7 используются специальные принадлежности для мытья столов, тарелки чистые, без сколов.
  - 8 У входа в столовую стоят дежурные, обращают внимание на то, что перед едой нужно мыть руки. Для мытья рук имеются 3 раковины с жидким мылом. Сушат руки при помощи двух сушек. В обеденном зале для каждого класса накрываются отдельные столы, посадочных мест детям хватает. Все классные руководители сопровождают свои классы.
  - 9 Прием пищи осуществляется в соответствии с графиком.
  - 10 Внешний вид работников кухни соответствует санитарным нормам.
  - 11 Имеется меню дня, соответствует перспективному.

Подписи членов комиссии:

Керимова М.А.

Кадиева Н.М.

Мутагиева А.Ф.

