



**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 № 5

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

от 11 мая 2023 года

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.
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.

