

**МУНИЦИПАЛЬНОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ  
«СРЕДНЯЯ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ШКОЛА №12»  
ГОРОДА ОБНИНСКА**

249039, Калужская область, г. Обнинск, ул. Калужская, д. 5  
тел. (48439) 3-92-64, эл. почта [sosh\\_12\\_obn@adm.kaluga.ru](mailto:sosh_12_obn@adm.kaluga.ru) сайт <http://sh12obninsk-40.gosuslugi.ru>



«УТВЕРЖДАЮ»

Директор МБОУ «СОШ № 12»

/ Титова И.М. /

**Акт № 2**

проверки организации в школьной столовой горячего питания для обучающихся  
МБОУ СОШ № 12»

комиссией родительского контроля

13.03.2023г.

г. Обнинск

Дата проверки: 13.03.2023г.

Время проверки: 12:05 час.

Цель проверки: соответствие блюд утвержденному меню, соблюдение гигиенических требований для работников столовой, педагогов и обучающихся.

**Родительский контроль в составе:**

1. Кузнецова Наталья Петровна – родитель 2 «А» класса;
2. Прудникова Мария Владимировна - родитель 3 «Б» класса;
3. Поповчева Юлия Сергеевна - родитель 5 «А» класса;

в присутствии представителей школы:

1. Молодкиной О.А., заведующей канцелярией, ответственным по питанию МБОУ «СОШ № 12»,
2. Подлягиной О.А., председателя профсоюзного комитета МБОУ «СОШ № 12»,
3. Демченко О.А., медицинская сестра,

составили настоящий акт в том, что 13 марта 2023 родительским контролем была проведена проверка организации качества питания в школьной столовой.

**В ходе проверки установлено:**


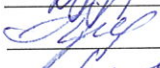
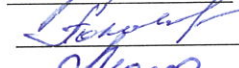
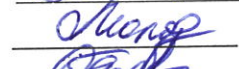

1. Санитарно-техническое состояние столовой — удовлетворительное, полы и оборудование чистые.
2. Сотрудники столовой соблюдают гигиенические требования при работе в столовой. (маски, перчатки, чепцы).
3. В холодильнике хранятся суточные пробы готовых блюд после бракеража готовой продукции. Имеются контрольные весы для взвешивания блюд.
4. Блюда и порции соответствуют утвержденному меню.
5. Проведено контрольное взвешивание и дегустация членами комиссии порций. При дегустации родители отметили хорошие вкусовые качества обеда.
6. В столовой предоставляют буфетную продукцию с широким ассортиментом. Ассортиментный перечень буфетной продукции, согласованный с органами Роспотребнадзора.
7. У входа в столовую стоят дежурные педагоги: обращают внимание на то, что перед едой нужно мыть руки. Для мытья рук имеются раковины с жидким мылом, также имеются бумажные полотенца.
8. Все классные руководители сопровождают свои классы.

**Предложения:**

1. Проводить регулярный контроль за соблюдением питьевого режима для обучающихся в обеденном зале.

2. Проводить среди детей и родителей разъяснительную работу о необходимости горячего питания обучающихся в школе, также предложить родителям, проводить дома беседы о полезном правильном питании.

Родительский контроль в составе с протоколом ознакомлены:

1. Кузнецова Н.П. 
2. Прудникова М.В. 
3. Поповчева Ю.С. 
4. Молодкина О.А. 
5. Подлягина О.А. 
6. Демченко О.А. 