АКТ № 4 **от** 20.10.2026 **г.**

родительского контроля
на предмет организации горячего питания учащихся
в МКОУ Пичужинской СШ

Дата проведения проверки: 20.10.2026 Время проверки: 9.00
Комиссия (инициативная группа), проводившая проверку:
1. Высторопец Е. С., председатель комиссии;
2. Ситникова Е.И., представитель родительской общественности;
3. Киценкова Д.Э., представитель родительской общественности.
Провела проверку по следующим вопросам:

1. Система работы школьной столовой по организации горячего питания учащихся.
2. Соблюдение внешнего вида работниками столовой, санитарно-гигиенических норм детьми.
3. Оценка удовлетворенности меню и качества готовых блюд.

Система работы школьной столовой по организации горячего питания соответствует (не соответствует) нормам. В столовой находится график питания детей с соблюдением санитарных норм. Имеется ежедневное меню для возрастных групп 1-4 классы и 5-9 классы, а также контрольные блюда.

На момент проверки установлено:

- горячее питание предоставляется обучающимся школы с 1-9 класс;
- столы в обеденном зале чистые (грязные), санитарное состояние пищеблока удовлетворительное (не удовлетворительное);
- состояние столовой мебели находится в удовлетворительном (не удовлетворительном) состоянии, число посадочных мест соответствует (не соответствует) количеству учащихся за одно посещение;
- висит график посещения учащимися (да/нет);
- за каждым классом закреплено время посещения столовой и место в столовой (да/нет);
- сотрудниками столовой соблюдаются все санитарные нормы (да/нет).

В ходе проверки удовлетворенности меню и качества готовых блюд нарушений не выявлено (выявлено). На завтрак свекла с маслом, рагу из птицы, чай с сахаром каркаде, хлеб пшеничный

Продукция соответствует (не соответствует) меню, весу.

Вывод:
1. Считать организацию горячего питания учащихся в школьной столовой удовлетворительной
2. Предоставить информацию о горячем питании в школе родителям на родительских собраниях.
3. Осуществлять постоянный контроль за организацией процесса питания детей и качеством приготовленной продукции.
4. Продолжить формировать культуру и навыки самообслуживания.

_____/ Высторопец Е.С./

_____/Ситникова Е.И./

_____/Киценкова Д.Э./