

**Акт № 5**  
**по итогам проведения родительского контроля качества**  
**питания в МБОУ ООШ № 4**

Дата проведения проверки: 23.01.2024

Инициативная группа, проводившая проверку:

1. Терзи О.Н. – родитель 8 а, 8 б кл.
2. Синюк С.Н.- родитель 4 кл.
3. Митракова М.Ю. – родитель 9 кл.

На момент проверки установлено:

- В плановом порядке идет обеспечение горячим питанием школьников 1-9 классов.
- Производство готовых блюд осуществляется в соответствии с технологическими картами, в которых отражена рецептура и технология приготовления блюд и кулинарных изделий.
- Столовая обеспечена достаточным количеством столовой посуды и приборами, в целях соблюдения правил мытья и дезинфекции в соответствии с требованиями настоящих санитарных правил.
- Уборка обеденных залов проводится после каждого приема пищи. Обеденные столы моют горячей водой с добавлением моющих средств, используя специально выделенную ветошь и промаркированную тару для чистой и использованной ветоши.
- Моющие и дезинфицирующие средства хранят в специально отведенных местах.
- В обеденном зале на видном месте меню, утвержденное директором школы, в котором указываются сведения об объемах блюд и названия кулинарных изделий.
- Персонал обеспечен специальной санитарной одеждой (халат, головной убор, легкая нескользкая рабочая обувь).
- С целью контроля по соблюдению технологического процесса отбирается суточная проба от каждой партии приготовленных блюд.