

**Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение
Некрасовская средняя общеобразовательная школа**

**Акт № 10
от 25.01.2024г.**

проверки организации в школьной столовой горячего питания для обучающихся
школы комиссией родительского контроля

Комиссией родительского контроля в составе:

Председатель комиссии - Яковлева Я.А. – заместитель директора по ОБ,
ответственная за горячее питание в школе.

Члены комиссии:

- Ларькина А.П. – председатель совета школы,
- Генюш И.А. - родитель учащегося 5 класса,
- Орлова Е.М. – родитель учащихся 2 класса,
- Петухова Е.А. – родитель учащихся 3, 7 класса,
- Войнаровская М.Н. – учитель начальных классов,
- Козина И.А. – родитель учащегося 8 класса.

Цель проверки: соответствие блюд утвержденному меню, качество приготовления блюд, санитарное состояние школьной столовой.

1) В меню на 25 января 2024 г. было заявлено:

Блюдо	Выход, г
Тефтеля Особая в соусе	90
Какао-напиток "Витоша" на сгущенном молоке	200
Батон нарезной йодированный	20
Булочка домашняя с сахаром	50
Каша гречневая рассыпчатая	150

Подаваемые блюда соответствовали заявленному меню, контрольные блюда выставлены. Для всех возрастных групп имеется утвержденное меню, утвержденный график приема пищи. Предоставление горячего питания обучающимся осуществляется в соответствии утвержденным графиком приема пищи. С целью контроля по соблюдению технологического процесса отбирается суточная проба от каждой партии приготовленных блюд. Производство готовых блюд осуществляется в соответствии с технологическими картами, в которых

отражена рецептура и технология приготавливаемых блюд и кулинарных изделий. Запрещенные продукты в питании детей не употребляются.

2) Члены комиссии провели контрольное взвешивание и дегустацию подаваемых блюд. При взвешивании 15 порций все блюда соответствовали выходу, указанному в меню, согласно возрастной категории детей. При дегустации родители отметили, что вкусовые качества достаточно высоки. Блюда имеют приятный соответствующий запах и цвет. Блюда подают детям в соответствии с температурой, указанной в технологических картах.

3) Организация питания: во время питательной перемены в столовой дежурит дежурный администратор. В обеденном зале для каждого класса накрываются отдельные столы. Все классные руководители сопровождают свои классы.

4) При входе в школьную столовую для обучающихся созданы условия для соблюдения правил личной гигиены. Столовая посуда без сколов и трещин, чистая. Сотрудники столовой соблюдают гигиенические требования при работе в столовой (маски, чепцы, перчатки). В обеденном зале чисто. 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.



Вывод: работа столовой организована на должном уровне.

Председатель комиссии



Яковлева Я.А.

Члены комиссии:

 - Ларькина А.П.
 - Генюш И.А.
 - Орлова Е.М.
 - Петухова Е.А.
 - Войнаровская М.Н.
 - Козина И.А.