

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

**Акт № 11  
от 13.02.2024г.**

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 13 февраля 2024 г. было заявлено:

Блюдо	Выход, г
Каша вязкая молочная рисовая со сливочным маслом	255
Какао-напиток "Витоша" на сгущенном молоке	200
Батон парезной йодированный	30
Пирог выпечной с молоком сгущенным вареным	100

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. Суточные пробы хранятся в холодильнике. Бракераж проводится медработником ежедневно. Санитарное состояние хорошее. 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 10 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.