

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

Акт № 14

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

27.03.2024г.

14:50

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

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.

составили настоящий акт в том, что была проведена проверка в школьной столовой МБОУ Некрасовской СОШ.

1) В меню на 27 марта 2024 г. было заявлено:

Блюдо	Выход, г
Котлеты рубленые из птицы	90
Чай с шиповником	215
Батон нарезной йодированный	40
Макаронные изделия отварные	150
Огурец свежий	30

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 приготовления 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.

5) К работе допускаются лица, имеющие соответствующую профессиональную квалификацию, прошедшие предварительный при поступлении на работу и периодические медицинские осмотры в установленном порядке, профессиональную гигиеническую подготовку и аттестацию.

Вывод: в МБОУ Некрасовская СОШ организовано предоставление горячего питания школьников с 1 по 11 класс. Комиссия признала работу столовой и организацию питания на «хорошо». Претензий и замечаний со стороны проверяющих нет.

Председатель комиссии
Члены комиссии:

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