

Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение
Некрасовская средняя общеобразовательная школа

Акт № 7
от 12.12.2023г.

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, учитель информатики

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

1) В меню на 12 декабря 2023 г. было заявлено:

Блюдо	Выход, г
Каша молочная рисовая со сливочным маслом	205
Какао-напиток "Витоша"	200
Батон нарезной йодированный	30
Йогурт БЗМЖ	100

По подаваемым блюдам соответствовали заявленному меню, контрольные блюда выставлены. Для всех возрастных групп имеется утвержденное меню, утвержденный график приема пищи обучающимися. Предоставление горячего питания обучающимся осуществляется в соответствии утвержденным графиком приема пищи. От всех партий приготовленных блюд был снят брак.

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. Йогурт выдается в охлажденном виде, упакованный в потребительскую упаковку. 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. В обеденном зале чисто. Столы чисто вытерты, используются специальные принадлежности для мытья столов. Столовая посуда без сколов и трещин, чистая. Сотрудники столовой соблюдают гигиенические требования при работе в столовой (маски, чепцы, перчатки).

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.