

проверки школьной столовой комиссией по контролю организации питания обучающихся
МБОУ СОШ № 3 г. Невинномысска

Дата проверки: 10.04.2024 г.

Цель проверки: соответствие блюд утвержденному меню, соблюдение гигиенических требований для работников столовой, педагогов и обучающихся.

Родительский контроль в составе:

1. Еврокатова Е.Е. – директор МБОУ СОШ № 3 г. Невинномысска
2. Высоченко Т.Б.- ответственный за организацию питания
3. Любущенко А.А. - представитель родительской общественности, 3 класс
4. Морозова А.А.- представитель родительской общественности, 3 класс

составили настоящий акт в том, что 10 апреля 2024 года родительским контролем была проведена проверка организации качества питания в школьной столовой.

В ходе проверки установлено:

Блюда соответствуют утвержденному меню, по опросам учащихся, обед нравится детям.

наименование	органолептические свойства		весовые соответствия нормам отпуска
	вкусовые качества	t подачи блюд	
завтрак			
Запеканка из творога со сгущенным молоком	соответствует норме	соответствует норме	соответствует норме
Булочка "Домашняя"	соответствует норме	соответствует норме	соответствует норме
Чай с лимоном	соответствует норме	соответствует норме	соответствует норме
Хлеб пшеничный формовой 1 сорт	соответствует норме	соответствует норме	соответствует норме
обед			
Суп картофельный с бобовыми	соответствует норме	соответствует норме	соответствует норме
Биточки рубленые из бройлеров-цыплят с соусом сметанным с томатом	соответствует норме	соответствует норме	соответствует норме
Макароны отварные	соответствует норме	соответствует норме	соответствует норме
Компот из свежих яблок	соответствует норме	соответствует норме	соответствует норме
Хлеб пшеничный формовой 1 сорт	соответствует норме	соответствует норме	соответствует норме

-Проведено контрольное взвешивание и дегустация членами комиссии порций. При дегустации родители отметили, что вкусовые качества достаточно высоки, качество обработки соответствует предъявляемым требованиям.

-Члены комиссии родительского контроля отметили, что порции соответствуют меню и возрастной потребности детей.

-Организация питания: у входа в столовую стоят дежурные педагоги: обращают внимание на то, что перед едой нужно мыть руки. Для мытья рук имеются 5 раковин с жидким мылом. Имеются бумажные полотенца для рук.

- В обеденном зале соблюдается безопасная дистанция, посадочных мест детям хватает, столы чистые, используется спец.средства, уборка столовой по графику.

-Все классные руководители сопровождают свои классы.

- Сотрудники столовой соблюдают гигиенические требования при работе в столовой. (маски, перчатки, чепцы).

С актом проверки ознакомлена: Глушко М.В. Глушко М.В., зав производством

Подписи членов комиссии:

Е.Е. Еврокатова
Т.Б. Высоченко
А.А. Любущенко
А.А. Морозова

Е.Е. Еврокатова

Т.Б. Высоченко

А.А.Любущенко

А.А. Морозова