

Акт № 3

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

Дата проверки: 29.01.2024 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, 1 класс
 4. Загваздина Е.Н. - представитель родительской общественности, 3 класс
- составили настоящий акт в том, что 29 января 2024 года родительским контролем была проведена проверка организации качества питания в школьной столовой.

В ходе проверки установлено:

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



наименование	органолептические свойства		весовые соответствия норме отпуска
	вкусовые качества	t подачи блюд	
завтрак			
Каша молочная из овсяной крупы с маслом сливочным крестьянским	соответствует норме	соответствует норме	соответствует норме
Чай с лимоном	соответствует норме	соответствует норме	соответствует норме
Фрукты свежие (яблоки)	соответствует норме	соответствует норме	соответствует норме
Хлеб пшеничный формовой I сорт	соответствует норме	соответствует норме	соответствует норме
обед			
Овощи натуральные свежие или соленые (огурцы)	соответствует норме	соответствует норме	соответствует норме
Борщ Ставропольский	соответствует норме	соответствует норме	соответствует норме
Тефтели рыбные из филе минтая с соусом сметанным с томатом	соответствует норме	соответствует норме	соответствует норме
Картофель отварной	соответствует норме	соответствует норме	соответствует норме
Компот из свежих яблок	соответствует норме	соответствует норме	соответствует норме
Хлеб пшеничный формовой I сорт	соответствует норме	соответствует норме	соответствует норме
Хлеб Российский	соответствует норме	соответствует норме	соответствует норме


- Санитарное состояние пищеблока соответствует санитарным нормам и правилам.
- Члены комиссии родительского контроля отметили, что порции соответствуют меню и возрастной потребности детей.
- Имеются график работы столовой и график дежурства учителей и администрации.
- Для мытья рук имеются 5 раковины с жидким мылом и 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 и следят за тем, чтобы все дети вымыли руки перед приемом пищи.
- Проведено контрольное взвешивание членами комиссии порций.
- Члены комиссии родительского контроля отметили, что порции соответствуют меню и возрастной потребности детей

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

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

Подписи членов комиссии:



Е.Е. Еврокатова

Т.Б. Высоченко

А.А. Любущенко

Е.Н. Загваздина