

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

Дата проверки: 29.01.2025 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. Невинномыска
2. Высоченко Т.Б. - ответственный за организацию питания
3. Гладченко Д.И. - представитель родительской общественности
4. Реук А.А. - представитель родительской общественности
5. Крикунова О.С. - представитель родительской общественности

составили настоящий акт в том, что 29 января 2025 года родительским контролем была проведена проверка организации качества питания в школьной столовой.

В ходе проверки установлено:

1. Блюда соответствуют утвержденному меню:

наименование	органолептические свойства		весовые соответствия норме отпуска
	вкусовые качества	t подачи блюд	
завтрак			
Запеканка из творога со сгущенным молоком	соответствует норме	соответствует норме	соответствует норме
Печенье сахарное	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
Хлеб Российский	соответствует норме	соответствует норме	соответствует норме

- Бракераж проводится медработником ежедневно.
- Суточные пробы отобраны, хранятся в холодильнике.
- Санитарное состояние пищеблока соответствует санитарным нормам и правилам.
- Соответствующая документация имеется.
- Столы накрываются непосредственно перед приходом обучающихся, таким образом обучающиеся получают горячее питание.
- Порции соответствуют меню и возрастной потребности детей.
- Имеются график работы столовой и график дежурства учителей.
- В обеденном зале 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.
- Работники столовой соблюдают гигиенические требования при работе в столовой (маски, перчатки, чепцы).
- коэффициент несъедваемости в школьной столовой составил: завтрак- 5%; обед- 9%.

Выводы проверки:

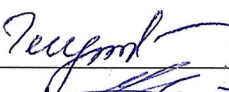
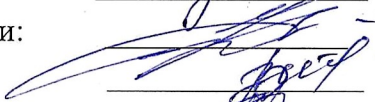
Комиссия признала работу столовой и организацию питания хорошей. Претензий и замечаний со стороны проверяющих нет.

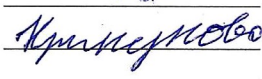
Предложения:

Классным руководителям и родителям (законным представителям) проводить беседы о полезном правильном питании.

С актом проверки ознакомлена:

Подписи членов комиссии:





Глушко М.В., зав. производством

Е.Е. Еврокатова

Т.Б. Высоченко

Д.И.Гладченко

А.А.Реук

О.С.Крикунова