

Акт № 6

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

Дата проверки: 24.02.2025 г.

Цель проверки: соответствие блюд утвержденному меню, соответствие приготвление пищи технологическим картам, 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. 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 24 февраля 2025 года родительским контролем была проведена проверка организации качества питания в школьной столовой.

В ходе проверки установлено:

Приготовление пищи соответствует технологическим картам, которые имеются в наличии у зав. производством Глушко М.В. Заявленные в меню блюда имеются в наличии. Вкусовые качества блюд не нарушены. Выход блюд соответствует норме. Блюда соответствуют утвержденному меню.

наименование	органолептические свойства		весовые соответствия нормам отпуска
	вкусовые качества	t подачи блюд	
завтрак			
Каша жидкая молочная из манной крупы с маслом сливочным крестьянским	соответствует норме	соответствует норме	соответствует норме
Масло сливочное крестьянское	соответствует норме	соответствует норме	соответствует норме
Печенье сахарное	соответствует норме	соответствует норме	соответствует норме
Чай с сахаром	соответствует норме	соответствует норме	соответствует норме
Хлеб пшеничный формовой 1 сорт	соответствует норме	соответствует норме	соответствует норме
обед			
Суп картофельный с макаронными изделиями	соответствует норме	соответствует норме	соответствует норме
Рыба припущенная из филе минтая с соусом сметанным с томатом	соответствует норме	соответствует норме	соответствует норме
Каша гречневая рассыпчатая	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
Хлеб Российский	соответствует норме	соответствует норме	соответствует норме

- проведено контрольное взвешивание и дегустация членами комиссии порций, отметили достаточно высокие вкусовые качества блюд.
- Санитарное состояние пищеблока соответствует санитарным нормам и правилам.
- Имеются график работы столовой и график дежурства учителей.
- Для мытья рук имеются 5 раковины с жидким мылом и бумажными полотенцами для рук, также используются электросушилки.
- 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.

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

- коэффициент несъедаемости в школьной столовой составил: завтрак- 7%; обед- 8%.

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

Подписи членов комиссии:

Е.Е. Еврокатова
Т.Б. Высоченко
Д.И. Гладченко
А.А. Реук
О.С. Крикунова

Е.Е. Еврокатова

Т.Б. Высоченко

Д.И. Гладченко

А.А. Реук

О.С. Крикунова