

**Акт по итогам проведения контроля
в школьной столовой МБОУ СОШ № 30 с.Клевакинское**

21.11.2024

Время: 10:30

Цель: проведения родительского контроля в школьной столовой МБОУ СОШ № 30.

Мы, члены комиссии:

1. Амосова Надежда Владимировна
2. Кондратьева Ирина Андреевна

составили настоящий акт в том, что 21.11.2024 года в 10.30 была проведена проверка качества питания в школьной столовой МБОУ СОШ № 30.

В ходе проверки выявлено:

- 1) Школьной столовой на 21 ноября 2024 года для обучающихся было предложено ниже следующее меню:

- суп-пюре из разных овощей
- плов из мяса
- напиток «Витошка» с витаминами
- хлеб пшеничный
- хлеб ржаной
- салат из свёклы отварной

- 2) Для детей с ОВЗ в том числе инвалидов было предложено ниже следующее меню:

Завтрак:

- каша гречневая молочная
- сок 0,2
- бутерброд с сыром
- хлеб ржаной

Обед:

- суп-пюре из разных овощей
- плов из мяса
- напиток «Витошка» с витаминами
- хлеб пшеничный
- хлеб пшеничный
- хлеб ржаной
- салат из свёклы отварной

Меню предварительно было выставлено на школьный сайт.

Членами комиссии было проведено контрольное взвешивание порций для обучающихся начальной школы и дегустация

При дегустации отмечено, что вкусовые качества достаточно высоки, качество обработки соответствует предъявляемым требованиям.

Члены комиссии отметили:

- Перед входом в столовую для мытья рук имеются 4 раковины у раковин расположены дозаторы с жидким мылом. Сушат руки при помощи двух сушек и бумажных полотенец. В обеденном зале для каждого класса накрываются отдельные столы, посадочных мест детям хватает.
- Столы в обеденном зале чистые, санитарное состояние пищеблока удовлетворительное.
- Столовая обеспечена достаточным количеством столовой посуды и приборами, посуда используемая для кормления детей чистая, без сколов
- Состояние столовой мебели находится в удовлетворительном состоянии, число посадочных мест соответствует количеству обучающихся питающихся за одно посещение.
- Все сотрудники пищеблока в униформе и перчатках.
- С целью контроля по соблюдению технологического процесса отбирается суточная проба от

каждой партии приготовленных блюд.

- Пробы хранятся в специальном холодильнике с закрытыми крышками.
- В обеденном зале на видном месте меню, утвержденное директором школы, в котором указываются сведения об объемах блюд и названия кулинарных изделий.
- Запрещенные продукты в питании детей не употребляются.
- Классные руководители сопровождают детей в столовую и следят за организованным питанием обучающихся.

ПРЕДЛОЖЕНИЯ:

1. Продолжить работу через родительские собрания о пользе горячего питания.

Вывод: комиссия установила, что школьная столовая соответствует требованиям, предъявляемым нормативно-правовыми актами. Оценка работы школьной столовой признана удовлетворительной. Претензий и замечаний со стороны проверяющих нет.

Члены комиссии:

21.11.2024	11:00		Н.В.Амосова
число	время	подпись	
21.11.2024	11:00		И.А.Кондратьева
число	время	подпись	

С актом ознакомлены:

заведующая производством

повар

мойщик посуды

Заведующая производством
Амосова Н.В.
Мойщик посуды
Уршица/Уршицева М.С.

Повар
Бадашова О.А.
Мойщик посуды
Сребренникова Е.Н.