

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

27.12.2024

Время: 11.30

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 27.12.2024 года в 11.30 была проведена проверка качества питания в школьной столовой МБОУ СОШ № 30.

В ходе проверки выявлено:

- 1) Школьной столовой на 27 декабря 2024 года для обучающихся было предложено ниже следующее меню:
 - суп-пюре
 - тефтели мясные
 - рис припущ. с овощами
 - компот из фруктов, ягод
 - хлеб пшеничный
 - хлеб ржаной

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

Завтрак:

- каша Дружба
- чай с лимоном
- бутерброд с сыром

Обед:

- суп-пюре
- плов из мяса
- чай с лимоном
- хлеб пшеничный
- хлеб ржаной
- мандарин

Меню предварительно было выставлено на школьный сайт.

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

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

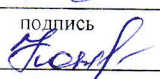
Члены комиссии отметили:

- 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.

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:

27.12.2024	10:30		
число	время	подпись	Н.В.Амосова
27.12.2024	10:30		
число	время	подпись	И.А.Кондратьева

С актом ознакомлены:

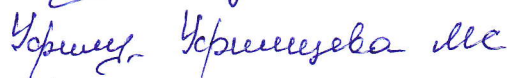
заведующая производством

 Н.В.Амосова С.А.

повар

 В.В.Богданов Д.А.

мойщик посуды

 У.У.Уринчева И.С.

кухонный - раб

 С.Н.Серебrenникова С.Н.