

Акт № 8
проведения Комиссией по контролю за организацией питания
обучающихся МКОУ СОШ № 7
мероприятий по родительскому контролю

от 11 апреля 2025г.

Цель проведения: выявление нарушений при организации питания в МКОУ СОШ № 7

Мы, члены комиссии родительского контроля по питанию:

председатель комиссии: Гагян З.П., директор школы;

члены комиссии:

- заместитель директора по УВР – Топчиева Н.В.,
- представители родительской общественности - Абдулаева М.М., Гладнева Е.Н., Бекмурзаева А.Б.

составили настоящий акт в том, что была проведена проверка в школьной столовой МКОУ СОШ № 7 п.Владимировка.

В результате осмотра пищеблока и взвешивания готовых блюд установлено следующее:

1	Технологическое и холодильное оборудование – исправно/не исправно	<i>исправно</i>
2	Нарушений на пищеблоке - выявлено/не выявлено.	<i>не выявлено</i>
3	Соблюдение санитарно-гигиенических норм сотрудниками пищеблока (внешний вид, спец. одежда) – соблюдается/не соблюдается	<i>соблюдается</i>
4	Нарушений в зале столовой - выявлено/не выявлено	<i>не выявлено</i>
5	Чистота и целостность столовых приборов - соответствует/не соответствует норме	<i>соответствует</i>
6	Меню - соответствует/не соответствует примерному меню.	<i>соответствует</i>
7	Вкусовые качества блюд - соответствуют/не соответствуют предъявленным требованиям	<i>соответствует</i>
8	Соблюдение температурного режима – соблюдается/не соблюдается	<i>соблюдается</i>
9	Качество питания – много блюд осталось не тронутым /съели более половины / съели всё.	<i>съели все</i>
10	Суточная проба - имеется/не имеется (срок хранения 48 часов)	<i>имеется</i>
11	Бракеражный журнал готовой продукции - имеется/не имеется	<i>имеется</i>
12	Классные руководители – сопровождают/не сопровождают учащихся на обед.	<i>сопровождают</i>
13	Проводится ли уборка помещений после каждого приема пищи – да/нет	<i>да</i>
14	Созданы ли условия для соблюдения детьми правил личной гигиены – да/ нет	<i>да</i>

**Контрольное взвешивание готовой продукции
5-11 классы**

№ п/п	Наименование блюда	Выход по ме- ню(гр.)	Фактический выход (гр.)	Разница при взвешивании (гр.)
1	Салат из белокочанной капусты	100	100	-
2	Гуляш из говядины	90	90	-
3	Макаронны	150	155	-
4	Соус томатный с овощами	30	30	-
5	Компот из свежих яблок	200	205	5
6	Хлеб пшеничный	60	60	-

1-4 классы

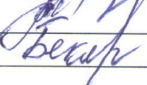
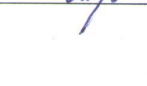
№ п/п	Наименование блюда	Выход по ме- ню(гр.)	Фактический выход (гр.)	Разница при взвешивании (гр.)
1	Оладьи со сгущенным молоком (завтрак 1 класс)	100	100	-
2	Борщ с капустой белокочанной и картофелем	200	205	5
3	Сметана	10	10	-
4	Тефтели говяжьи с рисом	70	70	-
5	Каша гречневая рассыпчатая	150	150	-
6	Соус томатный с овощами	30	30	-
7	Компот из свежих яблок	200	200	-
8	Хлеб пшеничный	80	80	-

- Объёмы на выходе готовых блюд на пищеблоке соответствуют объёмам, заявленным в меню.
- Вкусовые качества блюд соответствуют предъявленным требованиям. Запрещенные продукты в питании детей не употребляются.
- Классные руководители следят за организованным питанием учащихся.

Вывод : Комиссия признала работу столовой и организацию горячего питания школьников с 1-го по 11-й класс удовлетворительной. Претензий и замечаний со стороны проверяющих нет.

Рекомендации: Продолжить работу в таком же режиме.

Члены комиссии родительского контроля:

	Гагян З.П.
	Топчиева Н.В.
	Гладнева Е.Н.
	Абдулаева М.М.
	Бекмурзаева А.Б.