

Горноуральский городской округ
Муниципальное бюджетное образовательное учреждение
средняя общеобразовательная школа № 2

622923 Свердловская область, Пригородный район, с. Южаково, ул. Советская 10а, Тел. (3435) 931-671, (3435) 47-85-77 E-mail: school2ggo@mail.ru

Акт № 3

комиссии по контролю организации
питания обучающихся МБОУ СОШ № 2
(реализация мероприятий родительского контроля)

Дата проведения: «24» марта 2023 год.

Комиссия общественного контроля по питанию в составе: 3 человек.

1. Южакова С.Г. – представитель родительского комитета
2. Азаматова Г.Ю. – представитель родительского комитета
3. Южакова Т.М. – представитель МБОУ СОШ № 2

Цель проверки:

1. Соответствие выхода блюда по 10-ти дневному меню.
2. Оценка приготовления пищи.
3. Контроль за соблюдением технологии приготовления пищи.

Результаты проверки:

1. Меню на 24.03.2023г.

№ п/п	меню	Норма выхода блюда	Фактически выдано
1	Овощная нарезка из помидор	60	60
2	Суп картофельный с макаронными изделиями с мясом птицы	250	250
3	Каша рисовая рассыпчатая	150	154
4	Кура отварная	90	92
5	Компот (курага и изюм)	200	200
6	Хлеб Крестьянский	40	41
7	Хлеб Столичный	40	44

2. Предлагаемые блюда при визуальной оценке, выглядят аппетитно, имеют приятный цвет, запах и вкус. В представленных блюдах имеются все необходимые ингредиенты в достаточном количестве и соответствует выходу блюда. При дегустации комиссия отметила, что вкусовые качества достаточно высоки. Процесс приготовления блюд организован в полном соответствии с технологической картой, в соответствии с меню, снимается ежедневная проба. На момент проверки выставлены контрольное блюдо. Имеется сборник технологических карт, рецептур блюд кулинарных изделий для детского питания.

Члены комиссии отметили, что порции соответствуют возрастной потребности детей.

Технологическое и холодильное оборудование исправно.

Была проверена документация (журнал бракеража, журнал здоровья, технологические карты, 10-ти дневное меню, журнал учета температурного режима), к ведению документации пищеблока претензий нет.

Журнал осмотра сотрудников на гнойничковые заболевания ведется, у всех сотрудников столовой имеются медкнижки и прививочный сертификат, медицинский осмотр пройден.

Работники пищеблока все в спецодежде, в головных уборах, в масках и перчатках.

Вывод: работа в столовой организована на должном уровне, питание обучающихся осуществляется с учётом возрастных особенностей.

Члены комиссии: Гонч / Юлакова Т.И.
Жу / Шамаева, С.Ю.
Жу / Юлакова С.Т.