

**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](mailto:school2ggo@mail.ru)

**Акт № 4**  
**комиссии по контролю организации**  
**питания обучающихся МБОУ СОШ № 2**  
**(реализация мероприятий родительского контроля)**

Дата проведения: « 27 » 12 2023 год.

Комиссия общественного контроля по питанию в составе: 3 человек.

1. Акулова А.П. – представитель родительского комитета
2. Южакова Т.М.. – представитель родительского комитета
3. Тюрина Н.В. – представитель МБОУ СОШ № 2

Цель проверки:

1. Соответствие реализуемых блюд утвержденному меню по набору блюд, соответствие веса порций меню, вкусовым качествам предлагаемых блюд, отсутствием в меню, запрещенных к реализации в детских организациях продуктов;
2. Условия соблюдения правил личной гигиены обучающимися, состояние обеденной мебели, столовой посуды, наличие салфеток;
3. Условия соблюдения правил личной гигиены обучающимся;
4. Наличие и состояние спецодежды у сотрудников, осуществляющих раздачу готовых блюд;
5. Объем пищевых отходов после приема пищи.

Результаты проверки:

- 1) На момент проверки установлено, что обучающиеся МБОУСОШ №2 посещают школьную столовую согласно утвержденному графику приёма пищи.
- 2) Учащимся было предложено:
  - а) закуска – помидор свежий
  - б) Рассольник с крупой и сметаной
  - в) Каша гречневая рассыпчатая
  - г) Гуляш из мяса говядины
  - д) Чай
  - е) хлеб пшеничный и ржаной

Представленный перечень блюд соответствует утвержденному десятидневному меню. Входе проверки были проведены контрольное взвешивание и сняты пробы готовой продукции с целью органолептической оценки. Порции соответствуют норме, блюдо выглядит аппетитно, вкусовые качества отличные. Предлагаемые блюда имеют приятный, соответствующий входящим в состав блюда вкус, цвет, запах. Запрещенных к реализации в детских организациях продуктов не обнаружено.




Созданы условия соблюдения правил личной гигиены обучающимися. Перед входом в столовую имеется умывальная комната, оснащенная бумажными полотенцами и жидким мылом в достаточном количестве.

Состояние обеденной мебели удовлетворительное. Столовая посуда без сколов и трещин. На обеденных столах имеются салфетки.

Все сотрудники пищеблока работают в спецодежде и головных уборах. Одежда чистая, опрятная.

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

Члены комиссии:

|   |  |                  |
|---|--|------------------|
|  |  | Алиева А.Д.      |
|  |  | Скороходова Д.Н. |
|  |  | Юмаева Т.М.      |
|   |  | Мириня Г.В.      |