

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

Дата проведения: « 29 » 01 2024 год.

Комиссия общественного контроля по питанию в составе: 3 человек.

1. Акулова А.П. – представитель родительского комитета
2. Сухорукова О.Н. – представитель родительского комитета
3. Тюрина Н.В. – представитель МБОУ СОШ № 2

Цель проверки:

1. Своевременность посещения обучающимися столовой в соответствии с утвержденным графиком приема пищи.
2. Соответствие приготовленных блюд утвержденному меню.
3. Соответствие выхода блюд и органолептические показатели.
4. Санитарное состояние обеденного зала
5. Наличие и состояние спецодежды сотрудников пищеблока
6. Условия соблюдения правил личной гигиены обучающихся

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 – свежий огурец
 - б) Щи со свежей капустой, с крупой и сметаной
 - в) Рис отварной
 - г) Мясо кур отварное в соусе
 - д) Витаминный напиток «Витошка»
 - е) хлеб пшеничный и ржаной

Представленный перечень блюд соответствует утвержденному десятидневному меню.

- 3) 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.
- 4) Санитарное состояние обеденного зала удовлетворительное, столы и пол чистые, проводится обработка столов и поверхностей дез. растворами после каждого приема пищи. Чек-листы обработки помещений пищеблока в наличии.
- 5) Все сотрудники пищеблока работают в спецодежде и головных уборах. Одежда чистая, опрятная.
- 6) Перед входом в столовую имеется умывальная комната, оснащенная бумажными полотенцами и жидким мылом в достаточном количестве.

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

Члены комиссии:

	1	<u>Акулова А.П.</u>
	1	<u>Сухорукова О.Н.</u>
	1	<u>Тюрина Н.В.</u>