

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: «28 ноября 2024 год.

Комиссия общественного контроля по питанию в составе: 3 человек.

1. Табарова Ю.М. – 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 28.11.2024г. Возрастная категория 7-11 лет

№ п/п	меню	Норма выхода блюда	Фактически выдано
1	Овощная нарезка из помидор	30	30
2	Щи из свежей капусты со сметаной	250	250
3	Биточки (котлеты) из мяса говядины паровые	90	92
4	Каша рисовая рассыпчатая	150	150
5	Напиток из шиповника	200	200
6	Хлеб Крестьянский	40	40
7	Хлеб Столичный	40	40

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.

Имеется сборник технологических карт, рецептов 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:

	/	Урашвапова С. Ю
	/	Гладарова Ю. М
	/	Четанова Т. М