

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 № 1

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

Дата проведения: « 22 » 01 2025 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. 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 – нарезка из свежего огурца – 60 гр.
 - б) Рассольник с крупой и сметаной – 250 гр.
 - в) Макароны изделия отварные – 150 гр.
 - г) Гуляш из говядины – 90 гр.
 - д) Компот из кураги и изюма – 200 гр.
 - е) Хлеб Крестьянский 1с обогащенный вит-мин смесью – 45 гр.
 - ё) Хлеб Дарницкий новый обогащенный вит-мин смесью – 40 гр.

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: Комиссия признала работу школьной столовой на оценку «хорошо», замечаний нет.

Члены комиссии:

	Акулова А. П.
	Южакова Т. М.
	Тюрина Н. В.