

**Муниципальный округ Горноуральский
Свердловской области
Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение
средняя общеобразовательная школа № 2**

622926, Свердловская обл., Пригородный р-н, с. Южаково, ул. Советская, 10а, E-mail: school2ggo@mail.ru тел. 47-85-77

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

Дата проведения: « 29 » 04 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

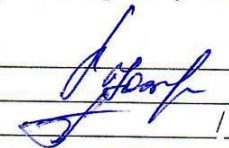
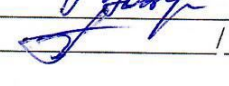
Результаты проверки:

- 1) На момент проверки установлено, что обучающиеся МБОУ СОШ №2 посещают школьную столовую согласно утвержденному графику приёма пищи.
- 2) Учащимся было предложено:
 - а) закуска – огурец свежий – 30 гр.
 - б) горошек зеленый консервированный – 30 гр.
 - в) Борщ со сметаной – 250 гр.
 - г) Каша рисовая рассыпчатая – 150 гр.
 - д) Мясо кур отварное в соусе – 90 гр.
 - е) Компот из свежих яблок с изюмом – 200 гр.
 - ё) Хлеб Крестьянский 1с обогащенный вит-мин смесью – 40 гр.
 - ж) 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.

