

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 № 1

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

Дата проведения: « 30 » сентября 2025 год.

Комиссия общественного контроля по питанию в составе: 3 человек.

1. Представитель родительского комитета
2. Представитель родительского комитета
3. Представитель МБОУ СОШ № 2

Цель проверки:

1. Санитарное состояние школьной столовой
2. Качество приготовления блюд
3. Соответствие выхода продукции

Результаты проверки:

- 1) В школьной столовой на момент проверки были предложены (или из сметы накрут со сметаной, мясо кв. отварное, биточки (котлеты) из рыбы, макароны с сыром отварное, кисель с витамин, хлеб рисовый, салат) что соответствует цикличному 10 дневному меню.
- 2) Меню предварительно было размещено на школьном сайте.
- 3) Входе проверки были проведены контрольное взвешивание и сняты пробы готовой продукции с целью органолептической оценки. Порции соответствуют норме.
- 4) Предлагаемые блюда имеют приятный соответствующий цвет, запах.
- 5) Процесс приготовления блюд организован в полном соответствии с технологической картой, в соответствии с меню, снимается ежедневная проба. На момент проверки выставлены контрольное блюда.
- 6) Имеется сборник технологических карт, рецептур блюд кулинарных изделий для детского питания.

При дегустации комиссия отметила, что вкусовые качества достаточно высоки, качество обработки соответствует предъявляемым требованиям.

При дегустации комиссия отметила, что вкусовые качества достаточно высоки, качество обработки соответствует предъявляемым требованиям.

Члены комиссии отметили, что порции соответствуют возрастной потребности детей.

Организация питания: в целях недопущения распространения новой коронавирусной инфекции COVID-19 у входа в столовую стоят дежурные (взрослые и дети), контролируя мытье рук перед едой. Для мытья рук имеются 4 раковины с жидким мылом. Сушат руки при помощи бумажных полотенец. В обеденном зале при входе дополнительно

обрабатывают руки дезсредством, для каждого класса накрываются отдельные столы работниками пищеблока, которые соблюдают специальную форму одежды. Посадочных мест в достаточном количестве. Все классные руководители сопровождают свои классы. Столы чисто вытерты, используется маркированная посуда для мытья столов, посуда чистая, без сколов. Столы накрывают за 10 минут до начала перемены.

После обеда отмечена работа дежурных, которые следили за чистотой столовой. В столовой чисто.

Члены комиссии отметили, что в школьной столовой мебель соответствует требованиям.

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. У всех имеется сертификат (QR код) на прививку COVID-19. Работники все в спецодежде, в головных уборах, в масках и перчатках.

При проверке были представлены сопроводительные документы сертификаты на мясную, молочную продукцию.

В ходе проверки в пищеблоке нарушения не выявлены

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

Рекомендации:

- 1) Предложить родителям проводить дома беседы о правильном питании.
- 2) Регулярно проводить среди детей и родителей разъяснительную работу о необходимости горячего питания для детей в школе.

Члены комиссии:

Маш
Тер
А

Машенкина Т. А.

Бонякова Т. М.

Жукова А. П.