

АКТ № 8

от 18.11.2024 года

родительского контроля столовой МБОУ СОШ № 42 с. Сандата
на предмет организации горячего питания учащихся

Дата проведения проверки: 18 ноября 2024 года

Комиссия в составе:

секретаря Стадник Светланы Антоновны

Члены комиссии:

Елисеева Н. В., председатель профсоюзной организации;

Шевченко Ж. Н., родитель 6-а класса;

Шматко Д. П., родитель 7-б класса;

Широкая А. А., родитель 4-а класса.

составили настоящий акт о том, что 18 ноября 2024 года, была проведена проверка организации в школьной столовой горячего питания для учащихся МБОУ СОШ № 42 с. Сандата.

Цель проверки:

1. Качество блюд, приготовленных на завтрак.
2. Соблюдение температуры выхода блюд в соответствии с технологическими картами.

В результате проведённой проверки установлено:

1. Качество блюд:

-«Омлет натуральный» внешний вид: пышная, нежная масса, воздушная на разрезе, цвет: светло-желтый, с коричневатой корочкой, вкус: свойственный вареным яйцам, в меру соленый.

-«Сосиски отварные» внешний вид: сосиски целые, свежесварённые, цвет: светло-розовый, приятный запах свежих продуктов, без посторонних привкусов и запахов, умеренно солёные

- «Икра кабачковая» внешний вид — однородная масса светло-коричневого цвета, вкус и запах – приятные, консистенция — вязкая, без комочков.

-«Кофейный напиток» жидкость светло-кофейного цвета, вкус сладкий с привкусом кофе, запах свойственный кофейному напитку.

- «Хлеб пшеничный йодированный» внешний вид: тонкие ломтики, цвет: светло-золотистого цвета, вкус и запах: свежей выпечки.

2. Температура омлета, сосиски - +65 град; кофейный напиток - +70 град., что соответствует требованиям СанПиН и технологическим картам.

3. В наличии имеется график (питания) приёма пищи;

4. Санитарное состояние пищеблока соответствует санитарным нормам и правилам;

5. Все сотрудники пищеблока в униформе, перчатках;

6. Пищевые продукты, продовольственное сырье поступает в столовую с документацией, которая подтверждает их качество и безопасность;





7. Составленное меню и качество приготовления пищи в соответствии с требованиями по организации, качеству питания и санитарно-гигиеническому состоянию школьной столовой.

Комиссия установила, что школьная столовая соответствует требованиям, предъявляемым нормативно-правовыми актами. Оценка работы школьной столовой признана удовлетворительной. Претензий и замечаний к приготовляемой пище со стороны комиссии нет.

Предложения и рекомендации:

1. Результаты работы комиссии довести до администрации МБОУ СОШ № 42 с. Сандата;
2. Каждую пятницу проводить дезинфекцию помещений пищеблока.

Подписи членов комиссии:

 /Стадник С. А/
 /Елисеева Н. В./
 /Шевченко Ж.Н./
 /Широкая А. А./
 /Шматко Д. П./