

АКТ № 11

проверки школьной столовой в рамках родительского контроля

от 14 ноября 2024 года

Комиссия в составе:

- 1) Телятникова Т.Н.- заместитель директора по УР, председатель комиссии;
- 2) Москаленко Д.А – специалист по о хране труда;
- 3) Раушенберг М.А. – медицинская сестра;
- 4) Чурзина Н.Г. – член родительского комитета;
- 5) Миляева Г.С. – председатель профсоюзного комитета;
- 6) Супукарева О.С.- шеф –повар (по согласованию ИП «Батракова»);
- 7) Соломина Е.Н.- начальник хозяйственного отдела составили настоящий акт в том, что 14 ноября 2024 года в 13.20 была проведена проверка качества питания в школьной столовой.

Время проверки: 13.20 – 13.40 (обед)

Возрастная категория – 7-11 лет

В ходе проверки выявлено:

- 1) Школьной столовой на 14 ноября 2024 года было предложено меню, которое предварительно было вывешено для учащихся:

Морковь отварная– 60г

Суп с макаронными изделиями – 200г

Рыба, тушенная в томате с овощами – 120г

Рис отварной -150г

Хлеб пшеничный - 50г

Хлеб пеклеванный – 70г

Сок фруктовый (яблочный) – 200г

- 2) Членами комиссии было проведено контрольное взвешивание и дегустация блюд.

При взвешивании порций выяснили следующее:

- 3) При дегустации родители отметили, что вкусовые качества хорошие, качество обработки соответствует предъявляемым требованиям.

| Блюдо | Количество по норме | Количество при взвешивании |
|-------|---------------------|----------------------------|
|-------|---------------------|----------------------------|

| | | |
|-----------------------------------|------|------|
| Морковь отварная | 60г | 60г |
| Суп с макаронными изделиями | 200г | 204г |
| Рыба, тушенная в томате с овощами | 120г | 122г |
| Рис отварной | 150г | 155г |
| Сок фруктовый (яблочный) | 200г | 200г |
| Хлеб пшеничный | 50г | 50г |
| Хлеб пеклеванный | 70г | 70г |

4) Члены комиссии отметили, что порции полностью соответствуют возрастной потребности детей.

5) Эстетичность накрытия: столы чисто вытерты, используются специальные принадлежности и д/з средства для мытья столов, тарелки чистые, без сколов.

6) В обеденном зале для каждого класса накрываются столы в определенной зоне, посадочных мест детям хватает; педагоги оказывают помощь в организации питания.

7) Перед школьной столовой функционирует санитарно-гигиеническая зона (раковины, жидкое мыло, д/з средство, электросушилка для рук).

Комиссия:

- 1) Телятникова Т.Н.- заместитель директора по УР, председатель комиссии;
- 2) Москаленко Д.А – специалист по охране труда;
- 3) Раушенберг М.А. – медицинская сестра;
- 4) Чурзина Н.Г. – член родительского комитета;
- 5) Миляева Г.С. – председатель профсоюзного комитета;
- 6) Супукарева О.С.- шеф –повар (по согласованию ИП «Батракова»);
- 7) Соломина Е.Н.- начальник хозяйственного отдела

С актом комиссии ознакомлена:

Директор школы-интерната _____ /Т. В. Байгарина/