

## Акт №2

### Проверки школьной столовой при МАОУ ООШ п. Мельниково комиссией по родительскому контролю за организацией питания обучающихся

от 19-20 октября 2023 года

п. Мельниково

#### Комиссия в составе:

Скрендо З.Н. – специалист по организации питания;

Лойко Н.Г. - заместитель директора МАОУ ООШ п Мельниково, председатель комиссии по осуществлению родительского контроля за организацией горячего питания детей;

Виноградова И.М. – член комиссии родительского контроля;

Солдатова Мария ученица 9 кл - член комиссии родительского контроля;

**19 октября 2023 года** был проведен рейд по проверке школьной столовой с целью оценки организации питания обучающихся.

#### В ходе проверки

##### 1. Отмечено:

1.1 Ведется журнал температурного режима в холодильных и морозильных камерах. Температура в холодильных камерах соответствует норме.

1.2 Ежедневно ведется бракеражный журнал готовых блюд. Хранение суточных проб обеспечивается в соответствии с требованиями. Журнал отбора суточных проб ведется ежедневно.

1.3 Журнал бракеража готовой кулинарной продукции, где вносятся результаты органолептической оценки и степени готовности блюда, кулинарного изделия, заполняется бракеражной комиссией ежедневно.

1.4 В дополнительном питании отсутствуют продукты, запрещенные в детском питании.

1.5 Обеспечен свободный доступ к питьевой воде в течение всего учебного дня.

##### 2. Произведено контрольное взвешивание:

2.1 На 19 октября , третья неделя, четверг в Примерном меню на второе блюдо предусмотрено:

- Бефстроганов из куриного филе - 90 грамм,

- на гарнир – рис отварной с маслом сливочным - 150 грамм;

- салат из сырых овощей - 60 грамм.

**Итого:** - 300 грамм.



Приготовленные блюда соответствуют нормам, контрольные блюда выставлены, взвешивание проводилось на правильно установленных весах и на



перемене.

3. **20 октября 2023** комиссией произведено контрольное взвешивание отходов первого и второго блюд. (Фото 1-6)









При взвешивании 10 порций 1 блюда отходы составили 11%, при взвешивании второго блюда отходы составили 8%.

4. В обеденном зале оформлен стенд о здоровом и правильном питании и с плакатом «НАРОДНЫЙ ФРОНТ».





5. При готовке блюд персонал пользуется одноразовыми перчатками, фартуками, шапочками.

6. После принятия пищи столы протираются ветошью с использованием санитарного средства, допускаемого нормами дезинфекции и соответствующего процентного соотношения.

**Выводы** : внешний вид и качество питания соответствуют нормативным требованиям; документация в столовой ведется в соответствии с требованиями.


**Подписи:**



Лойко Н.Г. - заместитель директора МАОУ ООШ п Мельниково, председатель комиссии по осуществлению родительского контроля за организацией горячего питания детей;



Скрендо З.Н. – специалист по организации питания;



Виноградова И.М – член комиссии родительского контроля;



Вальтер Г.Н. - член комиссии родительского контроля;



Солдатова Мария, ученица 9 кл - член комиссии родительского контроля.