

## Акт №6

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

от 22 февраля 2024 года

п. Мельниково

#### Комиссия в составе:

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; родитель учеников 1 и 3 классов;

Сивачева Анастасия - ученик 8 класса, член комиссии родительского контроля.

#### Присутствовали:

Скрендо З.Н. - специалист по организации питания.

22 февраля 2024 года был проведен рейд по проверке школьной столовой с целью оценки организации питания обучающихся.

#### 1. По результатам проведённой проверки комиссией установлено:

1.1 Санитарное состояние пищеблока, подсобных помещений, обеденного зала соответствует

т санитарным нормам и правилам.

1.2 Пищевые продукты, продовольственное сырье поступает в столовую с документацией,

которая подтверждает их качество и безопасность, находятся в специально отведённых складских помещениях или холодильных камерах.

1.3 Проведена проверка на соответствие ежедневного меню для возрастной группы детей от 7 до 11 лет на 22 февраля 2024 года, четверг 3 неделя с циклическим двадцатидневным меню. Отклонений не обнаружено.

На завтрак:

- салат из белокачанной капусты - 60 гр;
- котлеты домашние с соусом томатным - 110 гр;
- макароны отварные - 150 гр;

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

На обед:

- салат из сырых овощей (морковь, помидоры, огурцы, капуста) - 60 гр;
- суп из овощей на курином бульоне - 200 гр;
- бефстроганов из куриного филе - 90 гр;
- рис отварной с маслом сливочным - 200 гр.

Проведенный органолептический анализ кулинарных изделий позволил оценить их качество, нарушения рецептуры и технологических режимов производственного процесса.

*Замечаний по качеству нет. Нарушений рецептуры не обнаружено.*

Удельный вес не съедаемой пищи составил: средний процент = 5,9%, минимальный 4,2 %, максимальный 5,6 %.

1.5 Регулярно ведется журнал температурного режима в холодильных и морозильных камерах. Температура соответствует норме.

1.6. Хранение суточных проб обеспечивается в соответствии с требованиями. Журнал отбора суточных проб ведется ежедневно.


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

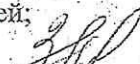
3. После принятия пищи столы протираются ветошью с использованием мнущегося санитарного средства, допускаемого нормами дезинфекции и соответствующего процентного соотношения.

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


Замечаний и предложений нет.


**Подписи:**

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

 - Скренко З.Н. - специалист по организации питания;

 - Виноградова И.М. - член комиссии родительского контроля; родитель учеников 1 и 3 классов;

 - Сивачева Анастасия - 8 кл - член комиссии родительского контроля.

С актом ознакомлен:  Р.М. Вагабова - зав. производством, законный представитель ООО «УРА», осуществляющий организацию питания в МАОУ ООШ п. Мельниково.