

Акт №3

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

11 ноября 2025 года

п. Мельниково

Комиссия в составе:

Скрендо З.Н.– специалист по организации питания;
Головко Александра, ученица 9 кл,
Куданкина Дарья, ученица 7 класса.
Вальтер Г.Н.. – член комиссии родительского контроля, родитель уч.7 класса

11 ноября 2025 года был проведен рейд по проверке школьной столовой с целью оценки организации питания обучающихся.

По результатам проведённой проверки комиссией установлено:

1. Объёмы завтрака на выходе готовых блюд на пищеблоке соответствуют объёмам заявленным в меню 1-4 кл:

№ п/п	Наименование блюда	Масса порции, гр.	Факт. выход, гр.	Разница при взвешив. (гр.)
1	Салат морковный	60	64	+4
2	Плов с мясом	200	203	+3
3	Чай с сахаром и лимоном	200	200	0
4	Хлеб пшеничный йодированный	40	40	0

2. Комиссией произведено контрольное взвешивание отходов плова. При взвешивании 10 порций плова отходы составили 4%. Приготовленные блюда соответствуют нормам, контрольные блюда выставлены, взвешивание проводилось на правильно установленных весах и на перемене.

При органолептической анализе готового блюда установлено:

Внешний вид: рис рассыпчатый, мясо сохранило свою форму, не разварилось

Консистенция: мяса и риса мягкая

Цвет: мяса – серый, овощей – от светло- до темно-оранжевого

Вкус: в меру соленый, свойственный тушеному в соусе мясу

Запах: свойственный входящим в рецептуру продуктам

3. Запрещенные продукты в питании детей не употребляются.

4. Продовольственное сырьё имеет сопроводительные документы, подтверждающие их безопасность и качество (сертификат соответствия, санитарно-эпидемиологическое заключение, удостоверение безопасности и качества).

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.

7. Комиссия проверила помещения для хранения продуктов питания, а также условия хранения. Нарушений не выявлено.

8. Классные руководители следят за организованным питанием учащихся ежедневно.





9. Комиссия проверила на предмет наличия и работы бактерицидных ламп в помещении столовой. В овощном цеху и в столовой установлены бактерицидные лампы по обеззараживанию воздуха. Ведется журнал учета работы ламп.

Вывод: комиссия установила, что школьная столовая соответствует требованиям, предъявляемым нормативно-правовыми актами. Оценка работы школьной столовой признана удовлетворительной.


Претензий и замечаний со стороны проверяющих нет.

Предложений нет.

Подписи:

 Скрендо З.Н. – специалист по организации питания;
 Вальтер Г.Н. – член комиссии родительского контроля; родитель
ученика 5 класса;
 - Куданкина Дарья – 7 кл. – член комиссии родительского контроля.
 - Головки Александра, ученица 9 кл,

С актом ознакомлен:

 - **Р.М. Вагабова** – зав. производством,
законный представитель ООО «УРА», осуществляющий организацию питания в
МАОУ ООШ п. Мельниково.