

Проверки школьного питания членами родительского контроля

В МБОУ Школе № 105 г. о. Самара

от 04.09.25

Мы, комиссия в составе:

Арефьева О.В. — ответственный за организацию горячего питания,

Родительский контроль: Бунинская О.А. Федосеев Н.А.Составили настоящий акт о том, что 04.09.25В 9.10 была проведена проверка качества питания в школьной столовой.

Цель проверки:

1. Санитарное состояние школьной столовой.
2. Качество приготовления блюд.
3. Соответствие выхода готовой продукции.
4. Качество продуктов.

Начало проверки 9.10Окончание проверки 10.00

В ходе проверки выявлено:

В школьной столовой на 04.09.25 по меню было предложеноЗавтрак: Запеченная курица, картофель, салат, сок
коричневый рис, салат, сок

1. В ходе проверки было проведено контрольное взвешивание и сняты пробы готовой продукции с целью органолептической оценки.
2. Блюда блюда соответствуют, нет запаха, не жарено, не жирное
При взвешивании трех порций составил 586, что соответствует норме.
3. Процесс приготовления блюд организован в полном соответствии с технологическими картами.
4. Имеется сборник технологических карт, рецептов блюд кулинарных изделий для детского питания ООО «Мега-сити С».
5. Посадочных мест в обеденном зале в достаточном количестве. 144
6. Столы чистые, используется маркированная посуда для мытья столов. Тарелки, стаканы чистые, без сколов, ножки прожарены. Столы накрываются работниками столовой за 10 минут до окончания урока. Еда теплая.
7. Все классные руководители сопровождают свои классы в столовую.
8. Дети моют руки перед едой.
9. В столовой и обеденном зале чисто, уютно, мебель соответствует требованиям СанПиНам.
10. В столовой работает буфет.

Работа организована на должном уровне.

ПРЕДЛОЖЕНИЯ: 1. Провести беседу о гигиене питания2. Провести беседу с правилами поведения за столомБунинская О.А.Федосеев Н.А.Арефьева О.В.