

Проверки школьного питания членами родительского контроля

В МБОУ Школе № 105 г. о. Самара

от 15.09.25

Мы, комиссия в составе:

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

Родительский контроль: Зеркаева А.А., Третьякова Р.А.Составили настоящий акт о том, что 15.09.25В 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 15.09.25 по меню было предложеноЗавтрак: масло сливочное, каша пшеничная, манная каша, хлеб.Картофельная котлета с соусом, салат, яблоко.

1. В ходе проверки было проведено контрольное взвешивание и сняты пробы готовой продукции с целью органолептической оценки.
2. Блюда каша пшеничная, каша манная, манная каша, картофельная котлета, салат, яблоко.
При взвешивании трех порций составил 455, что соответствует/не соответствует норме.
3. Процесс приготовления блюд организован в полном соответствии с технологическими картами.
4. Имеется сборник технологических карт, рецептур блюд кулинарных изделий для детского питания ООО «Мега-екти 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, ложки 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: Заказывать нетР. ТретьяковаАрофьева