

Акт
проверки организации горячего питания в МАОУ СОШ №12
с участием родительского контроля

Дата: 11 марта 2025 года

В соответствии с планом работы по повышению эффективности системы контроля качества предоставления питания обучающимся МАОУ СОШ № 12 11 марта проведена проверка с участием: директора школы Сухановой Н.В., родительской общественности в лице Мочалова Т.В. (родителя обучающегося 3 класса), Кем Т.Е. (родителя обучающихся 9 класса).

На проверку было предоставлено ежедневное меню за 11 марта 2025, меню для обучающихся начальных классов.

Цель проверки: организация горячего питания в школе.

В ходе проверки рассматривались следующие вопросы: время выхода в зал сотрудников для выдачи блюд, контроль соответствия меню, объемов порции и качество выдаваемых блюд.

Результаты проверки:

Родители обучающихся отметили чистоту в школьной столовой, внешний вид работников школьной столовой. Все работники накрывали на столы в чистой одежде, в одноразовых шапочках, перчатках.

Оценку начали с внешнего осмотра образцов пищи. Осмотр производился при дневном свете, данным осмотром определили качество внешнего вида пищи, запаха, ее цвета.

Были сняты пробы с блюда.

Блюдо состояло из ромштекса, риса припущенного с овощами. При оценке гарнира обратили внимание на температуру, на консистенцию блюда, его внешний вид, цвет. Оценка, данная комиссией «отлично». Блюдо было взвешено комиссией. Выход блюда по массе: ромштекс по массе составил 93 г (по выходу в меню - 90 г), порция риса припущенного 152 г, что соответствует выходу по меню.

Напиток Каркаде имеет характерный цвет, достаточное количество сахара.

Фрукт – яблоко, без внешних повреждений.

На всех столах в наличии хлеб (пшеничный).

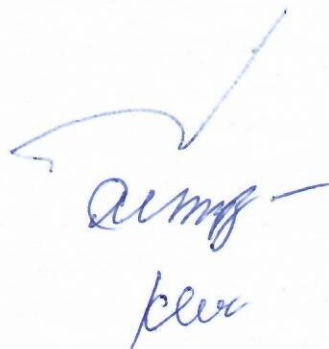
Проверка проводилась в одну перемену: в первую смену после второго урока. Питались 1 классы.

Родители отметили, что все порции на столах горячие, накрыты вовремя.

Доля нетронутых порций составила 13%.

Директор

Члены комиссии



Суханова Н.В.

Мочалова Т.В.

Кем Т.Е.