

Акт № 1
комиссии по контролю организации питания обучающихся
(реализация мероприятий родительского контроля)

Дата проведения: «29» 09 2025г

Цель проверки: условия организации питания в школьной столовой.

Провели проверку столовой по следующим вопросам:

1. **Наличие десятидневного меню:** имеется
2. **Наличие фактического меню на день:** имеется
3. **Наименование блюд по меню:**

Наименование блюд	Вес порций
Соус картофельный с мясом	250
Компот из яблок	180
Хлеб пшеничный	70
Хлеб ржаной	40
Яблоко	100

-полновесность порций: соответствует требованиям

4. **Визуальное кол-во отходов:** небольшое количество
5. **Организация приема пищи обучающимися:** прием пищи организован на хорошем уровне.
6. **Санитарное состояние зала столовой:** соответствует санитарным нормам и правилам
7. **Соблюдение графика работы столовой:** соблюдается
8. **Внешний вид сотрудников столовой:** все сотрудники в униформах, защитных масках и перчатках

9. Результаты проверки:

Меню предварительно было размещено на школьном сайте.

В ходе проверки были проведены контрольное взвешивание и сняты пробы готовой продукции с целью органолептической оценки. Порции соответствуют норме. Предлагаемые блюда имеют приятный соответствующий цвет, запах. Процесс приготовления блюд организован в полном соответствии с технологической картой, в соответствии с меню, снимается ежедневная проба.

На момент проверки выставлены контрольные блюда.

Документы по организации питания имеются в полном объеме. Блюда соответствуют утвержденному меню на день. В обеденном зале каждый стол накрыт с соблюдением безопасной дистанции, все классные руководители сопровождают свои классы. Комиссия сделала вывод о том, что школьная столовая соответствует требованиям предъявляемым нормативно-правовыми актами.

10. Рекомендации:

На классных часах проводить беседы о необходимости принятия пищи (овощных салатов и витаминизированных напитков третьих блюд).

Родители: Ворокова А.И.
Таова Д.М.

Ответственный за питание Гленкопачева М.К.