

Акт № 4
комиссии по контролю организации питания обучающихся
(реализация мероприятий родительского контроля)

Дата проведения: «20» 12 2024г

Цель проверки: проверка 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
Овощи свежие с растительным маслом	60
Суп фасолевый	200
Котлета рыбная	90
Рис припущенный	150
Чай с сахаром	200
Хлеб пшеничный	70
Хлеб ржаной	40
Апельсин	100

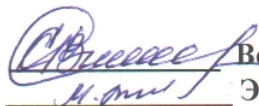
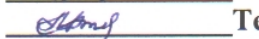
-полновесность порций: соответствует требованиям

4. **Визуальное кол-во отходов:** небольшое количество
5. **Организация приема пищи обучающимися:** организовано 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 соблюдают санитарные нормы
9. **Результаты проверки:**

Комиссией установлено, что работниками столовой соблюдены требования санитарных правил по массе порций блюд, их пищевой и энергетической ценности, суточной потребности в основных витаминах. Производство блюд осуществляется в соответствии с технологическими картами, в которых отражена рецептура и технология приготовления блюд. Уборка обеденного зала проводится после каждого приема пищи.

10. **Рекомендации:** Систематически проводить среди детей и родителей разъяснительную работу о необходимости употребления всех блюд ежедневного меню.

Родители:

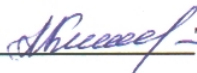



Ворокова С.М.

Эльчепарова М.Х.

Теуважукова М.Р.

Ответственный



Тленкопачева М.К.