

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

Дата проведения: «21» 12 20

**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:

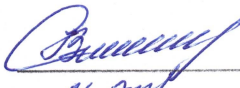
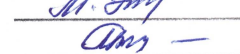

| Наименование блюд                  | Вес порций |
|------------------------------------|------------|
| Овощи свежие с растительным маслом | 60         |
| Суп фасолевый                      | 200        |
| Котлета рыбная                     | 90         |
| Рис припущенный                    | 150        |
| 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, масса 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.  
 Эльченарова М.Х.  
 Теуважукова М.Р.

Ответственный  Тленкопачева М.К.