

муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение

Стеженская средняя школа

403256 х.Стеженский, д101, Алексеевский район, Волгоградская область, тел.  
8(84446)3-66-49, stegkimin@yandex.ru

**Акт №11**

**проверки школьного питания комиссией родительского  
контроля МБОУ Стеженской средней  
общеобразовательной школы**

Дата проверки: 23 января 2024 г.

Время проверки: 11:20 час.

Цель проверки:

- 1 Оценка приготовления пищи.
- 2 Контроль за полнотой вложения продуктов.
- 3 Контроль за соблюдением технологии приготовления пищи.
- 4 Контроль за организацией сбалансированного безопасного питания.

Настоящий акт составлен в присутствии:

Данильченко Л.С. – ответственной по питанию.

Карпунцовой Д.П. – фельдшер Стеженской ФАП.

Колоколова – член родительского комитета

Папенкова Н.П. – повар.

Мы ниже подписавшиеся составили настоящий акт в том, что 23 января 2024 года была проведена проверка работы пищеблока, качество блюд готовой пищи и обслуживание в школьной столовой.

В ходе проверки выявлено:

1 Выход блюд следующего ассортимента:

ТК№10	Плов из птицы (куриное филе)	200/50	61,00	13,10	14,30	43,20	443,00
уд.качества	огурец соленый	200/21	21,40	1,08	3,04	1,04	26,80
Качест удост	Хлеб ржаной	60	7,00	3,68	1,28	25,12	128,52
ТК№14	Чай с сахаром и лимоном	200/15/7	5,60	0,30	0,00	6,70	27,90
Итого БЖУ:				18,16	18,62	76,06	
итого			95,00				626,22

2 Отмечено, что приготовленные блюда приготовлены в соответствии с нормами, контрольные блюда выставлены, взвешивание проводилось на правильно установленных весах и на перемене.

3 При готовке блюд персонал пользуется одноразовыми перчатками, фартуками, шапочками.

4 После принятия пищи столы протираются ветошью с использованием

Санитарного средства, допускаемого нормами процентного соотношения.

5 Комиссия посетила помещения для утилизации отходов пищи, помывочное отделение для посуды. Нарушений не выявлено.

6 Комиссия проверила помещения для хранения продуктов питания, а также условия хранения.

7 Комиссия провела оценку всех блюд на вкус, запах, цвет, консистенцию, сочность.

8 Проверили внешний вид работников пищеблока.

9 Ведется журнал сырой продукции, температурного режима холодильного оборудования, журнал здоровья персонала школьной столовой, журнал витаминизации 3 блюд.

10 Отмечено, что присутствует разнообразный ассортимент 1,2,3 блюд..

Выводы и предложения: внешний вид и качество питания соответствуют нормативным требованиям.

Члены комиссии родительского контроля:

1. Данильченко Л.С.

2. Колоколова Е.П.

3. Карпунцова Д.П.

4. Папенкова Н.П.

*Данильченко*  
*Колоколова*  
*Карпунцова*  
*Папенкова*

№ п/п	Наименование	Единица измерения	Количество	Цена	Сумма
1	Хлеб	кг	10	1.00	10.00
2	Молоко	л	10	2.00	20.00
3	Сметана	кг	10	3.00	30.00
4	Сыр	кг	10	4.00	40.00
5	Масло	кг	10	5.00	50.00
6	Яйца	шт	10	6.00	60.00
7	Сахар	кг	10	7.00	70.00
8	Соль	кг	10	8.00	80.00
9	Мука	кг	10	9.00	90.00
10	Всего				380.00