

**АКТ**  
**общественной комиссионной проверки**  
**организации питания**

№ 7 « 14 » 12 2023 г.

**Дата проверки:** « 14 » **декабря 2023 г.**

**Время проверки:** 12:30

Комиссией по контролю за организацией и качеством питания в МКОУ СШ № 2 г. Дубовки в составе : председателя родительского комитета Богачковой В.Ю., Наточеева Е.В., член родительского комитета 3 кл. Толочко А.А., член родительского комитета 7 кл. Астафьевой Т.В., классного руководителя 2 кл., Воросцовой Н.В. ответственной по питанию в школе.

проведена неплановая проверка организации питания ООО «СОЮЗ-К» на пищеблоке школьной столовой по адресу: Волгоградская обл., Дубовский р-он, г. Дубовка, ул. Почтовая, 52.

Цель проверки: выявление нарушений при организации питания и качеством питания в МКОУ СШ № 2 г. Дубовки.

**В результате осмотра пищеблока и взвешивания готовых блюд установлено следующее:**

1	Технологическое и холодильное оборудование – исправно/не исправно	исправно
2	Нарушений на пищеблоке - выявлено/не выявлено.	не выявлено
3	Соблюдение санитарно-гигиенических норм сотрудниками пищеблока (внешний вид, спец. одежда) – соблюдается/не соблюдается	соответствует
4	Нарушений в зале столовой - выявлено/не выявлено	не выявлено
5	Чистота и целостность столовых приборов - соответствует/не соответствует норме	соответствует
6	Меню - соответствует/не соответствует примерному меню.	соответствует
7	Вкусовые качества блюд - соответствуют/не соответствуют предъявленным требованиям	соответствуют
8	Соблюдение температурного режима – соблюдается/не соблюдается	соблюдается
9	Качество питания – много блюд осталось не тронутым /съели более половины / съели всё.	съедено 92%
10	Суточная проба - имеется/не имеется (срок хранения 48 часов)	имеется
11	Бракеражный журнал готовой продукции - имеется/не имеется	имеется
12	Классные руководители – сопровождают/не сопровождают учащихся на обед.	сопровождают
13	Проводится ли уборка помещений после каждого приема пищи – да/нет	да
14	Созданы ли условия для соблюдения детьми правил личной гигиены – да/ нет	да

## Контрольное взвешивание готовой продукции

### 5-11 классы

№ п/п	Наименование блюда	Выход по меню(гр.)	Фактический выход (гр.)	Разница при взвешивании (гр.)
1	Салат из капусты	100	105	-5
2	Плов	220	240	-
3	Компот из смеси сухофруктов	180	200	-
4	Хлеб пеклеванный	50	60	-

### 1-4 классы


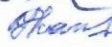



№ п/п	Наименование блюда	Выход по меню(гр.)	Фактический выход (гр.)	Разница при взвешивании (гр.)
1	Салат из капусты	60	105	-5
2	Плов	200	240	-
3	Компот из смеси сухофруктов	200	200	-
4	Хлеб пеклеванный	40	60	-

**Вывод :** Объёмы на выходе готовых блюд на пищеблоке соответствуют объёмам заявленным в меню. Вкусовые качества блюд соответствуют предъявленным требованиям. Запрещенные продукты в питании детей не употребляются. Классные руководители следят за организованным питанием учащихся.

Комиссия признала работу столовой и организацию горячего питания школьников с 1-го по 11-й класс удовлетворительной. Претензий и замечаний со стороны проверяющих нет.

- Рекомендации: Продолжить работу в таком же режиме.

Подписи членов комиссии:

    	Богачкова В.Ю Наточеева Е.В. Толочко А.А. Астафьева Т.В. Воросцова Н.В.
---	---