

Меню дня проверки:

завтрак - фруктовый йогурт, банан, яблоко,
чай, вареники с мясом, сметана, варенье
обед - салат из моркови, суп с макаронами,
второе - мясное в соусе, картофель отварной
с маслом, салат, хлеб белый, черника

Предложения и рекомендации:

1. Необходимо отметить положительную работу столовой по вкусовым качествам приготовляемых блюд.
2. Результаты проверки довести до сведения администрации школы и родительских комитетов школы.
3. Провести повторную проверку в соответствии с графиком.

Члены комиссии:

Егорова Валентина Сергеевна		15.11.24
	(подпись)	(дата)
Зуева Ирина Юрьевна		15.11.24
	(подпись)	(дата)
Дреева И. А.		15.11.24
	(подпись)	(дата)
Ильина И. В.		15.11.24
	(подпись)	(дата)
Таранкинова И. И.		15.11.24
	(подпись)	(дата)

С актом ознакомлен ответственный по питанию:

Зуева Ирина Юрьевна

(подпись)

15.11.24

(дата)

Акт

проверки организации питания в столовой родительским контролем

МАОУ СОШ № 9 им. Дьякова П.М.

Комиссия в составе:

Егорова Валентина Сергеевна, заместитель директора

Зубова Ирина Юрьевна - отв. за питание

Андреева Наталья Александровна

Иванова Ирина Валерьевна

Таранникова Наталья Игоревна

составили настоящий акт в том, что 15.11.24 (дата) была проведена проверка качества питания в столовой (раздаточная, буфет) МАОУ СОШ № 9 им. Дьякова П.М.

В ходе проверки выявлено:

- 1) администрацией школы организовано питание бесплатной и платной основе, по графику, с учетом возрастных групп учащихся (7-10 лет, 11 лет и старше);
- 2) питание осуществляется по 20-дневному меню;
- 3) меню школьника ежедневно вывешивается в столовой до начала 1 урока;
- 4) завтраки, обеды, выпечка готовятся ежедневно, реализуются в день приготовления и не хранятся (только проба);
- 5) была проведена проверка вкусовых качеств блюд. Все блюда соответствуют представлениям членов комиссии о вкусной и здоровой пище. Претензий к качеству приготовления, качеству продуктов нет;
- 6) порции соответствуют весовой норме;
- 7) в обеденном зале 124 посадочных мест. Этого достаточно для одновременного питания трех классов с соблюдением социальной дистанции;
- 8) в течение дня работает буфет, где можно приобрести товары (соки, воды, печенье, вафли), продукцию кондитерского производства (пирожки и булочки) достаточно широкого ассортимента;
- 9) у входа в школьную столовую функционирует санитарно-гигиеническая зона (раковины, жидкое мыло, электрическая сушка для