

Акт №1

По итогам проведения общественного контроля организации приема пищи обучающимися  
в МБОУ СОШ № 7

Дата проверки: 18.09.2023

Время проверки: 11:15

Цель- соответствие блюд утвержденному меню, контроль за организацией приема пищи обучающимися.

Мы, члены комиссии общественного контроля по питанию

Болеева И.И. –фельдшер

Шукина А.В.- социальный педагог, ответственный за организацию питания в МБОУ СОШ № 7

Попов А.В.-представитель родительской общественности

Абрамова О.Л.- представитель родительской общественности

Составили настоящий акт о том, что 18.09.2023 года была проведена проверка в школьной столовой по организации приема пищи обучающимися.

В ходе проверки установлено:

-блюда соответствуют утвержденному меню, по опросам обучающихся, качество приготовленной продукции их устраивает


№ п/п	Наименование блюда (заявленное)	Наименование блюда (фактическое)	Результат проверки
1	Щи из свежей капусты со сметаной	Щи из свежей капусты со сметаной	Соответствует
2	Кнели из кур	Кнели из кур	Соответствует
3	Макаронные изделия отварные с маслом	Макаронные изделия отварные с маслом	Соответствует
4	Хлеб пшеничный йодированный	Хлеб пшеничный йодированный	Соответствует
5	Хлеб пшенично-ржаной	Хлеб пшенично-ржаной	Соответствует
6	Компот из смеси сухофруктов	Компот из смеси сухофруктов	Соответствует


- проведено контрольное взвешивание и дегустация членами комиссии готовой продукции. При дегустации членами комиссии отменны высокие вкусовые качества приготовленной еды.


№ п/п	Наименование блюда	Выход по меню, г.	Выход при проверке, г.
1	Щи из свежей капусты со сметаной	204	Соответствует
2	Кнели из кур	90	Соответствует
3	Макаронные изделия отварные с маслом	150	Соответствует
4	Хлеб пшеничный йодированный	40	Соответствует
5	Хлеб пшенично-ржаной	20	Соответствует
6	Компот из смеси сухофруктов	200	Соответствует

- члены комиссии общественного контроля отметили, что порции соответствуют меню и возрастным потребностям обучающимся;
- организация питания: у входа в столовую стоит дежурный педагог, который обращает внимание обучающихся на то, что перед едой необходимо мыть руки. Для мытья рук имеются раковины с жидким мылом. Обучающиеся сушат руки при помощи одноразовых полотенца.
- в обеденном зале каждый стол пронумерован. Посадочных мест для обучающихся хватает;
- все классные руководители в школьной столовой сопровождают свои классы;
- сотрудниками столовой соблюдаются санитарно-гигиенические требования при работе.

**Вывод:** комиссия общественного контроля установила, что школьная столовая соответствует требованиям, предъявляемым нормативно-правовыми актами. Оценка работы школьной столовой признана удовлетворительной.

Болеева И.И. 

Щукина А.В. 

Попов А.В. 

Абрамова О.Л. 