

АКТ №1

проверки школьного питания комиссией
родительского контроля РЖД лица №14

Дата проверки: 2 апреля 2024 г.

Время проверки: 15. 30

Цель проверки:

1. соблюдение санитарно-гигиенических требований при организации питания;
2. удовлетворенность обучающихся условиями организации питания.

Родительский контроль в составе:

1. Бердникова. Д.Б., председатель совета родителей
2. Мурга О.М., родитель
3. Афанасова М.С., родитель
4. Фомина С.Г., родитель

По результатам проверки комиссией выявлено следующее.

1. Санитарное состояние пищеблока, подсобных помещений, обеденного зала соответствует/ не соответствует санитарным нормам и правилам.
2. Пищевые продукты, продовольственное сырье поступает в столовую с документацией, которая подтверждает/ не подтверждает их качество и безопасность, находятся в специально отведённых, подготовленных местах.
3. Примерное меню и качество приготовления пищи соответствуют/ не соответствует всем требованиям.
4. В столовой лица было предложено/ не предложено меню, которое предварительно было вывешено для обучающихся и родителей, выставлено/ не выставлено на сайт лица.

Меню 2 апреля 2024 г. (обед)

*Рассольник домашний со сметаной,
кисели рыбные крапиволивые, картофельное
пюре, кашиток из шиповника,
хлеб мякишковый / ржаной*

5. Членами комиссии в присутствии персонала столовой произведено контрольное взвешивание. Недовеса порции не выявлено/выявлено

Блюдо	Кол-во при норме	Кол-во при взвеш.
<i>1. Рассольник домашний со сметаной</i>	<i>200/10</i>	<i>200/10</i>
<i>2. Кисели рыбные</i>	<i>100</i>	<i>100</i>
<i>3. Картофельное пюре</i>	<i>150</i>	<i>150</i>
<i>4. Хлеб мякишковый / ржаной</i>	<i>82,5/60</i>	<i>82,5/60</i>
<i>5. Кашиток из шип.</i>	<i>200</i>	<i>200</i>

6. При дегустации родители отметили, что вкусовые качества блюда

блюда свежие, вкусные, температура $\approx 70^{\circ}$

качество обработки соответствует/ не соответствует предъявленным требованиям.

тепловая обработка соответствует санитарным

7. Члены комиссии отметили, что порции соответствуют/ не соответствуют возрастной потребности детей.

8. Вкусовые предпочтения детей, удовлетворенность ассортиментом и качеством потребляемых блюд по результатам выборочного опроса детей

Предпочтения детей: кашеобразная - 90% об-ва,
картофельное пюре - 90%

9. Объем и вид пищевых отходов после приема пищи не более 12%
от общего объема. ≈ 15,5 кг.

10.

Наличие и состояние санитарной одежды у сотрудников, осуществляющих раздачу готовых блюд одежда в соотв. с требованиями

санит..

Предложения:

предусмотреть возможность разнообразия
блюд, предложить в меню мясной блю-
да и блюда из овощной кухни.

Вывод:

в образ. организации созданы благоприятные
условия для жизни; питание костре-
но с учетом поправки все выдано, что
рые необходимы для нормального роста
и развития обуч-ся.

Члены комиссии:

Бердникова. Д.Б. [Подпись]

Мурга О.М. [Подпись]

Афанасова М.С. [Подпись]

Фомина С.Г. [Подпись]

С актом комиссии ознакомлены:

Демченко Наталья Т. [Подпись]

Гусовская О.Ф. [Подпись]

Семановича О.Е. [Подпись]