

## Акт

### Оперативной проверки организации горячего питания в МАОУ СОШ № 8 с участием администрации.

Дата: 12 декабря 2024 года

В соответствии с планом работы по повышению эффективности системы контроля качества предоставления питания обучающимся МАОУ СОШ № 8 12 декабря 2024 года проведена проверка с участием: Васкецовой М.Ю. (заместителя директора по УР), родительской общественности в лице Онопиной В.В. (родителя обучающегося 7 «А» класса), Патрушевой О.А. (родителя обучающихся 3 «Б», 11 «Б» класса).

На проверку было предоставлено ежедневное меню за 12 декабря, меню для обучающихся с ОВЗ.

Цель проверки: Организация горячего питания в школе во второй смене.

В ходе проверки рассматривались следующие вопросы: время выхода в зал сотрудников для выдачи блюд, контроль соответствия меню, объемов порции и качество выдаваемых блюд.

Результаты проверки:

Родители обучающихся отметили чистоту в школьной столовой, внешний вид работников школьной столовой. Все работники накрывали на столы в чистой одежде, в одноразовых шапочках, масках, перчатках, на работниках не было в наличии колец и других украшений.

Оценку начали с внешнего осмотра образцов пищи. Осмотр производился при дневном свете, данным осмотром определили качество внешнего вида пищи, запаха, ее цвета.

Были сняты пробы первых и вторых блюд. Внешний вид первого блюда, шей из капусты с картофелем и сметаной, его цвет и запах, говорит о соблюдении технологии его приготовления. При оценке внешнего вида супа проверили форму нарезки овощей и других компонентов, сохранение их в процессе варки (не было помятых, утративших форму, и сильно разваренных овощей и других продуктов). Родители сняли пробу, при определении вкуса отметили отсутствие горечи, пересола. Бульон не мутный. Оценка, данная комиссией «отлично».

Второе блюдо состояло из картофельного пюре, шницеля из индейки, салата из свеклы отварной. При оценке гарнира обратили внимание на температуру, на консистенцию блюда, его внешний вид, цвет. Оценка, данная комиссией «отлично». Все блюда были взвешены комиссией. Выход блюд по массе: шницель из индейки по массе составил 93 г (по выходу в меню - 90 г), порция картофельного пюре 150 г, что соответствует выходу по меню, свекольный салат 65 г, что соответствует норме выхода (60 г).

Напиток из шиповника имеет характерный цвет, достаточное количество сахара.

На всех столах в наличии хлеб (ржаной, пшеничный).

Проверка проводилась в одну перемену: после второго урока. Питались 2 классы. Родители отметили, что все порции на столах горячие, накрыты вовремя. Доля нетронутых порций составила 13%.

Заместитель директора по УР

М.Ю. Васкецова

Члены комиссии

О.А. Патрушева

В.В. Онопина