

Акт  
плановой проверки организации горячего питания в МАОУ СОШ № 8  
с участием родительской общественности.

Дата: 28 февраля 2025 года

В соответствии с планом работы по повышению эффективности системы контроля качества предоставления питания обучающимся МАОУ СОШ № 8 25 февраля проведена проверка с участием: М.Ю. Васкецовой (заместителя директора по УР), родительской общественности в лице Лехановой Н.Н. (родителя обучающегося 3 «В» класса), Романовской Я.А. (родителя обучающихся 3 «В»).

На проверку было предоставлено ежедневное меню за 28 февраля.

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, 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, рассольника ленинградского со 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. Оценка, данная комиссией «отлично».

Второе блюдо состояло из каши гречневой, биточка из цыпленка. 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: биточек из цыпленка по массе составил 93 грамма (по выходу в меню - 90 граммов), порция каши гречневой 162 грамма, (выход по меню - 150 граммов).

Напиток лимонный имеет характерный цвет, достаточное количество сахара.

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

Проверка проводилась в одну перемену: после первого урока. Питались 2 классы. Родители отметили, что все порции на столах горячие, накрыты вовремя. Доля нетронутых порций составила 11%.

Заместитель директора по УР



М.Ю. Васкецова

Члены комиссии



Н.Н. Леханова



Я.А. Романовская