

Акт
плановой проверки организации горячего питания в МАОУ СОШ № 8
с участием родителей и администрации.

Дата: 27 марта 2026 года

В соответствии с планом работы по повышению эффективности системы контроля качества предоставления питания обучающимся МАОУ СОШ № 8 27 марта проведена проверка с участием: М.Ю. Васкецовой (заместителя директора по УР), родительской общественности в лице Ушаковой Л.Е. (родителя 2 «А» класса).

На проверку было предоставлено ежедневное меню за 27 марта.

Цель проверки: Организация горячего питания в школе.

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:

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 блюд. На завтрак по меню в этот день было фрикасе из мяса птицы со сметанным соусом, рис, припущенный с овощами, чай с лимоном, пшеничный хлеб.

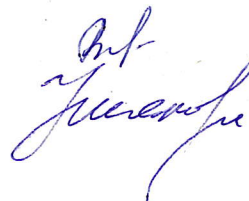
Внешний вид фрикасе — характерный данному блюду. Цвет припущенного риса с овощами — характерный для входящих в состав изделия продуктов. Вкус и запах фрикасе и риса — характерный для входящих в состав изделия продуктов, без посторонних привкусов и запахов. Куриное филе в меру упругое, овощи мягкие, но не переваренные.

Проверка отметила, что, не смотря на своевременный выход сотрудников столовой в зал, рис, в отличие от фрикасе был не горячий,

Несколько блюд (3 порции) были взвешены комиссией при участии работников школьной столовой. Выход блюд по массе: фрикасе из мяса птицы со сметанным соусом — 100 граммов, рис припущенный с овощами — 170 граммов, чай с лимоном — 200 граммов, хлеб пшеничный 30 граммов. Масса всех порции соответствовала заявленному выходу по меню. Было взвешено несколько кусочков пшеничного хлеба, масса каждого более 30 граммов. Чай имеет характерный цвет, достаточно сладкий. Комиссия сделала вывод, что нарушений по массе блюд не выявлено.

Проверка проводилась в одну перемену: после второго урока. Порции на столах горячие, накрыты вовремя. Большая доля нетронутых порций. Комиссия отметила, что обучающиеся первых классов относили порции, даже не присев к столу, не попробовав их. На что было указано учителям первых классов.

Заместитель директора по УР
Члены комиссии



М.Ю. Васкецова
Л.Е. Ушакова