

**Акт №4**  
**Проверки родительской комиссии контроля качества питания обучающихся**  
**столовой**

от 23 декабря 2022 года

**Комиссия в составе:**

Сангаджи-Горяевой А.А., председателя родительского контроля родительницы 2 класса;

Басанговой А.В., родительницы 1 класса;

Павловой С.А., родительницы 3 класса;

Санксаевой Д.Б., родительницы 4 класса;

Жариковой Е.С., ответственной по горячему питанию.

Составили настоящий акт в том, что 23 декабря 2022 года в 11.20 была проведена проверка качества питания в школьной столовой.

Время проверки: 11-20 час. (2 большая перемена)

В ходе проверки выявлено:

- 1) Школьной столовой на 23 декабря было предложено: суп с фрикадельками, вареники с картошкой с маслом, компот из свежих фруктов, хлеб пшеничный.
- 2) Было проведено контрольное взвешивание и дегустация членами комиссии порций.
- 3) При взвешивании 3 порций супа с фрикадельками полученная масса равнялась 750г, что соответствует норме (выход готовой порции – 250 г).
- 4) При взвешивании 3 порций вареников с картошкой полученная масса равнялась 600 гр. что соответствует норме (выход готовой порции вареников с картошкой 200 г).
- 5) При дегустации родители отметили, что вкусовые качества достаточно высоки, качество обработки соответствует предъявляемым требованиям.
- 6) Члены комиссии отметили, что порции соответствуют возрастной потребности детей. Питание осуществляется на основании примерного десятидневного меню, утверждённого директором школы. Производство готовых блюд планируется в соответствии с технологическими картами.
- 7) Несъеденных остатков пищи не выявлено, были в малом количестве.
- 8) Сертификаты соответствия продуктов имеются в наличии.
- 9) Температура реализуемых блюд соответствует норме.
- 10) Членами родительского контроля была проверена документация (журнал бракеража, журнал проведения витаминизации третьих и сладких блюд, журнал учёта продуктов, перспективное меню, журнал учёта температурного режима), к ведению документации пищеблока претензий нет.

- 11) Материально-техническая база пищеблока находится в удовлетворительном состоянии. Хранение продуктов осуществляется в соответствии с санитарными нормами. Технологическое оборудование и уборочный инвентарь промаркирован. Сертификаты качества имеются.
- 12) Комиссия посетила пищеблок. Нарушений не было выявлено.
- 13) В обеденном зале вывешено ежедневное меню с указанием наименования блюд, выхода продуктов. Суточные пробы берутся и хранятся в холодильнике. Выдача готовых блюд осуществляется после снятия пробы, результат фиксируется в «Журнале бракеража готовой кулинарной продукции»
- 14) Отпуск учащимся питания (обед) в столовой осуществляется по классам в соответствии с графиком приёма пищи, утверждённым директором школы. В режиме учебного дня для приёма пищи предусмотрены две большие перемены по 20 минут.

Предложения:

С целью улучшения качества горячего питания обучающихся постоянно осуществлять мониторинг удовлетворённости качеством школьного питания

С актом комиссии ознакомлена :

повар: Сангаджи - Гаряева М.М.

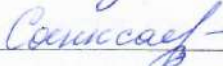


**Комиссия в составе с актом ознакомлены:**

Сангаджи-Горяевой А.А., председателя родительского контроля родительницы 2 класса 

Басанговой А.В., родительницы 1 класса 

Павловой С.А., родительницы 3 класса 

Санксаевой Д.Б., родительницы 4 класса 

Жариковой Е.С., ответственной по горячему питанию 