

**МУНИЦИПАЛЬНОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ
УЧРЕЖДЕНИЕ СРЕДНЯЯ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ШКОЛА № 81
п. Юловский**

347601, Россия, Ростовская область, Сальский район, посёлок Юловский,
улица Ленина, дом 18; тел./факс: (86372) 4-13-27/4-16-72; E-mail: skool-81@mail.ru

**АКТ родительского контроля о проверке качества
горячего питания в школьной столовой МБОУ СОШ № 81 п. Юловский
от 15.03.2023г.**

Комиссия в составе: Покладьева Марина Александровна, председатель общешкольного родительского комитета, Кудрявцева Светлана Владимировна, медсестра, Кагальницкая Елена Николаевна, председатель родительской общественности 10 класса, провели проверку 15 марта 2023 года качества питания в школьной столовой по следующим вопросам:

- соответствие реализуемых блюд утвержденному меню;
- качество готовой продукции;
- санитарное состояние пищеблока;
- внешний вид сотрудников пищеблока.

В ходе проверки было установлено:

1. В столовой вывешено на видном месте ежедневное МЕНЮ, в котором указано сведения об объемах блюд и наименование кулинарных изделий. В столовой вывешено на видном месте ежедневное МЕНЮ, в котором указано сведения об объемах блюд и наименование кулинарных изделий. Питание осуществляется по 10-дневному примерному меню.

2. **На момент проверки 15 марта** меню соответствовало примерному меню 3-й день.
В меню 1-11 классов было заявлено:

15.03.2023г. ЗАВТРАК: рыба тушеная в томате с овощами-100/50 гр., картофель отварной-150гр., салат из свеклы отварной-35 гр., хлеб пшеничный- 30 гр., хлеб ржаной-20 гр., кофейный напиток- 200 гр.

ОБЕД: суп картофельный с крупой рисовой- 200 гр., ~~чаж~~обили-55/50гр., каша пшеничная вязкая-200гр., горошек зеленый -20гр., хлеб пшеничный- 50 гр., напиток лимонный- 200гр.

3. Вес готовой порции соответствует заявленному выходу в меню. Технология приготовления блюд соблюдается, была проведена проверка вкусовых качеств блюд. Все блюда соответствуют требованиям здоровой пищи. Претензий к качеству приготовления нет.

4. Санитарное состояние обеденного зала удовлетворительное, имеется достаточное количество посадочных мест. Ведутся журналы учета температуры и влажности в складских помещениях, журнал учета температурного режима холодильного оборудования, журнал бракеража скоропортящейся пищевой продукции, поступающей на пищеблок. Холодильники исправны, нарушений товарного соседства не выявлено.

5. На пищеблок 15 марта поступили продукты питания:

- грудка кур. охлажд.-12,7 кг, -филе кур. охл.- 25 кг,-сметана 15% -1,5кг,
- масло сливочное-0,6 кг, -масло сливочное 72,5%-1 кг, -молоко-10л,
- кукуруза консервированная-5,78 кг, -зелень свежая- 0,25 кг, -яблоки свежие-4,8 кг,
- макаронные изделия-10 кг, -томатная паста-3,5 кг, -яйцо куриное-17 штук,
- капуста квашеная-10 кг, -картофель свежий-25 кг, -лимоны свежие-1,1кг,
- капуста белокочанная-4,4 кг, -лук репчатый-12 кг, -свекла свежая-1,6 кг,
- горох- 2,1кг, -крупка Гречневая-1,4 кг,-крупка рисовая-7 кг,
- морковь свежая-10 кг, -сахар-песок-15 кг.

6. Работники столовой соблюдают обязательные санитарные нормы, все сотрудники пищеблока в униформе, в защитных масках и перчатках.

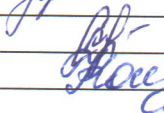
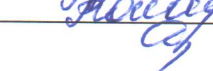
Вывод: комиссия установила, что питание обучающихся в школьной столовой осуществляется в соответствии с нормативными требованиями СанПиНа и соответствует заявленному выходу в меню, претензий и замечаний со стороны проверяющих нет.

15.03.2023г.

Председатель общешкольного
род. комитета:

Медсестра:

Члены родительского комитета:

	Покладьева М.А.
	Кудрявцева С.В.
	Кагальницкая Е.Н.