

**Муниципальное общеобразовательное автономное учреждение "Средняя общеобразовательная школа №32 имени Героя Советского Союза С.Т Вагина"**

Акт № 1 от 13.01.2024  
контроля за организацией питания учащихся

Общественная комиссия по контролю за организацией питания учащихся в составе:

Итрухина М.И - заместитель директора по УВ

Ломова Т.Н. - председатель родительского комитета и правления ОГОО

"Союз родителей МОАУ СОШ №32"

Жадько А.А- член правления, представитель родительской общественности

Федорова Г.А.- член правления, представитель родительской общественности

Махмудова Г.С.- социальный педагог

Присутствовали:

Малютина Г.И. бригадир ООО "Валентина"

Составили настоящий акт о том, что была произведена проверка горячего питания

учащихся МОАУ "СОШ №32" в период с 13<sup>45</sup> час до 14<sup>45</sup> час.

Организация, оказывающая услуги ООО КШП "Валентина".

В ходе проверки установлено:

1. Меню на текущую дату вывешено (не вывешено). заверено (не заверено), соответствует (не соответствует) 12 дневному меню, включает:

Винегрет овощей 1/60, суп из овощей с греческим  
1/200, листья кабачка с овощами в соусе 1/120  
макаронки отварные 1/170, каша из ячменя с  
лимонной 1/200, хлеб пшеничный 1/45, хлеб  
ржаной 1/45'

2. Сервировка столов началась в 13<sup>50</sup> час. (стаканы, ложки, хлеб)

3. Раздача горячего питания началась в 14<sup>00</sup> час. Соответствует (не соответствует) меню.

4. Произведено контрольное взвешивание выхода порций в количестве 1 шт. Вес соответствует (не соответствует) меню:

вес порции составил 819 гр

5. Органолептические показатели (внешний вид): хорошо, удовлетворительно, не удовлетворительно

6. Учащиеся приступили к завтраку в 14<sup>10</sup> час. На момент начала приёма пищи питание горячее (незначительно остывшее, холодное)

7. Технологические карты: в наличии (отсутствуют)

8. Журнал бракеража готовой продукции: в наличии (отсутствует), заполнен (не заполнен)

9. Журнал бракеража пищевых продуктов и продовольственного сырья: в наличии (отсутствует), заполнен (не заполнен)

10. Качество сырой продукции, условия и сроки хранения

соответствует срокам реализации

11. Отбор суточных проб: произведён (не произведён): Малютин Г.И.

12. Санитарное состояние пищеблока удовлетворительно

13. Санитарное состояние обеденного зала: удовлетворительно

14. Состояние столовой посуды и столовых приборов: удовлетворительно

15. Произведены беседы с учащимися. Жалобы, поступившие от учащихся:

Нет ни прищип с удовольствием

16. Оценка несъеденной пищи (взвешивание остатков)

Остаток составил 4610 гр прищип 110 гр

17. Выводы:

Проведены беседы с учащимися по содержанию в пище. Общественный контроль за качеством пищи осуществляется. Составляем отчет (без учета)

Члены комиссии:

[Подпись]  
[Подпись]  
[Подпись]  
[Подпись]  
[Подпись]

Ломова Т.Н.  
Жадько А.А.  
Игнрухина М.И.  
Малютина Г.И.  
Федорова Г.А.  
Махмудова Г.С.