

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

Акт № 10 от 5 сентября 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 11<sup>00</sup> час до 12<sup>00</sup> час.

Организация, оказывающая услуги ООО КПП "Валентина".

В ходе проверки установлено:

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

Пюре 50 гр, суп пюре 20, салат 20, фрукты 230 гр, чай с сахаром 200 гр, хлеб 50

2. Сервировка столов началась в 11<sup>20</sup> час. (стаканы, ложки, хлеб)

3. Раздача горячего питания началась в 11<sup>25</sup> час. Соответствует (не соответствует) меню.

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

Вес порции составил 550 гр

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

6. Учащиеся приступили к завтраку в 11<sup>32</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

соответствуют срокам реализации

11. Отбор суточных проб: произведён (не произведён):

12. Санитарное состояние пищеблока

13. Санитарное состояние обеденного зала:

14. Состояние столовой посуды и столовых приборов:

Малютина Г.И.  
удовлетворительно  
удовлетворительно  
полн.

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

Дети кричали с завыванием

16. Оценка несъеденной пищи (взвешивание остатков)

Остаток составил 2201 гр крема 10/1 класс

17. Выводы:

Производителям рекомендовано соблюдать сроки годности блюд соответствующим требованиям.  
Срок годности заварных кремов 72 часа 10/1 класс  
бу домашней

Члены комиссии:

С.Н.  
М.А. Ко  
М.И.  
М.И.  
Ф.А.  
М.А.

Ломова Т.Н.

Жадько А.А.

Итрухина М.И.

Малютина Г.И.

Федорова Г.А.

Махмудова Г.С.