

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

Акт № 14 от 9 июля 2014 г.  
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:

Малюткина Г.И. бригадир ООО "Валентина"

Составила настоящий акт о том, что была произведена проверка горячего питания учащихся МОАУ "СОШ №32" в период с 12<sup>30</sup> час до 13<sup>30</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 1/60, курица из овощей капуста скармливанием  
1/200, сметана 1/5, картофель фришовой из картофеля  
1/90, пюре из картофеля 1/160, салат из капусты  
с яблоками 1/200, хлеб пшеничный 1/35,  
хлеб ржаной 1/25

2. Сервировка столов началась в 12<sup>53</sup> час. (стаканы, ложки, хлеб)

3. Раздача горячего питания началась в 13<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 соответствует 775г

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

6. Учащиеся приступили к завтраку в 13<sup>14</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): Молоко: 1 шт

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:

Дети признали хвороско, но все меню  
хвороско не ели



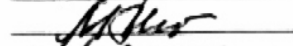

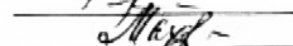

16. Оценка несъеденной пищи (взвешивание остатков)

Остаток составил 2043г при норме 90 г

17. Выводы:

Производственные процессы соответствуют  
вместимости, объемам питания. Емкость соответствующая  
срокам реализации. Стоимость обеда  
составила 93 руб 80 коп (без доставки)

Члены комиссии:

	Ломова Т.Н.
	Жадько А.А.
	Итрухина М.И.
	Малюткина Г.И.
	Федорова Г.А.
	Махмудова Г.С.