

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

Акт № 6 от 22 марта 2014  
контроля за организацией питания учащихся

Общественная комиссия по контролю за организацией питания учащихся в составе:

Игнрухина 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>00</sup> час до 13<sup>00</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:

Щи с капустой 1/60, суп с фасолью и  
картошкой 1/200, рыба из консервов 1/195,  
салат из свеклы и моркови 1/180, хлеб пшеничный  
1/50, кисель фруктовый 1/25

2. Сервировка столов началась в 13<sup>00</sup> час. (стаканы, ложки, хлеб)

3. Раздача горячего питания началась в 13<sup>05</sup> час. Соответствует (не соответствует) меню.

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

Вес порции соответствует 710 гр

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

6. Учащиеся приступили к завтраку в 13<sup>15</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 хранения

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

Жалоб нет, все хорошо

16. Оценка несъеденной пищи (взвешивание остатков)

Остаток составил 2/100г крупы 100г

17. Выводы

Продукты питания соответствуют санитарным нормам, в пище нет вредных веществ. Соблюдается санитария. Соблюдается чистота в столовой. Соблюдается чистота в туалетах (буфетная)

Члены комиссии

Л.Н.  
М.В.  
И.И.  
М.И.  
Г.А.  
Г.С.

Ломова Т.Н.  
Жадко А.А.  
Итрукина М.И.  
Малютина Г.И.  
Федорова Г.А.  
Махмудова Г.С.