

Муниципальное автономное общеобразовательное учреждение
«Средняя общеобразовательная школа № 14 имени
Героя России Дмитрия Шектаева»

Акт
проверки организации горячего питания обучающихся
комиссией родительского контроля
от 17.04.2026г

Комиссия в составе:

Председатель бракеражной комиссии – Карташова О.Н.

Члены комиссии:

Лукомская Л.А. – член бракеражной комиссии, заместитель директора

Внукова И.Ю. представитель родительского комитета 8 в класс,

Карлей Л.Г.-медицинский работник МАОУ «СОШ № 14»

в присутствии - Неводничковой С.В. заведующей производством, составили настоящий проверочный лист о том, что 17.04.2026г. в 1 смену, на 2 перемене в 09.30 час. проведено мероприятие общественного контроля за питанием обучающихся.

В ходе проверки установлено:

Горячее питание предоставляется всем обучающимся школы с 5-11 кл.

Меню размещено на школьном сайте. На день проверки меню было следующим:

Жаркое по – домашнему – 280 г.

Чай с сахаром – 200г.

Хлеб ржаной – 20 г.

Хлеб пшеничный – 40 г.

В ходе проверки были проведены контрольное взвешивание и дегустация порций:

- Вес готовой порции соответствует заявленному выходу в меню.

- Запрещенные продукты в питании детей не употребляются.

- Продукты свежие, согласно требованиям СанПиН.

- При дегустации комиссия отметила, что вкусовые качества достаточно высоки.

- Организация питания соответствует установленным требованиям.

- Температура блюд соблюдена; жаркое по-домашнему – 69 градусов, чай с сахаром– 66 градусов.

Взвешено 10 порций жаркого по-домашнему– 1390 г., норма (1400г).



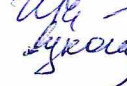

У входа в столовую стоят дежурные, контролируется мытье рук перед приемом пищи. Для каждого класса накрываются отдельные столы за каждым классом закреплено время посещения столовой. Классные руководители и учителя сопровождают свои классы.

У сотрудников, осуществляющих раздачу готовых блюд, имеется чистая санитарная одежда.

На основании проведенного мероприятия Комиссия выявила:

- 1 Обеспечено соблюдение санитарных правил на всех этапах обращения пищевых продуктов. (готовых блюд)
- 2 Культура организации питания на достаточном уровне.
- 3 Обеспечена сохранность и правила хранения продуктов.\

Подписи членов комиссии:

 – Карташова О.Н.
 – Карлей Л.Г.
 – Внукова И.Ю.
 – Лукомская Л.А.