

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

Акт
проверки организации горячего питания обучающихся
комиссией родительского контроля
от 27.04.2026г

Комиссия в составе:

Председатель бракеражной комиссии – Карташова О.Н.

Члены комиссии:

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

Даубатырова А.Ж. представитель родительского комитета 2 в класс,

Портнягина Ю.П. – медицинский работник МАОУ «СОШ № 14»

в присутствии – Мясниковой Н.И. заведующей производством, составили настоящий проверочный лист о том, что 27.04.2026г. 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 1-4кл.

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

Макаронные изделия отварные – 150 г.

Тефтели мясные с томатным соусом – 120г

Чай с сахаром – 200г.

Хлеб ржаной – 20 г.

Хлеб пшеничный – 20 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; макаронные изделия отварные – 69 градусов, чай с сахаром – 66 градусов, тефтели мясные с томатным соусом – 68 градусов

Взвешено 10 порций макаронных изделий отварных – 1500 г., норма (1500г),

Тефтели мясные с томатным соусом – 1210 г.(норма 120г.)

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.
 – Даубатырова А.Ж.
 – Портнягина Ю.П.
 – Лукомская Л.А.