

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

Акт
проверки организации горячего питания обучающихся
комиссией родительского контроля
от 10.09.2026г

Комиссия в составе:

Председатель бракеражной комиссии – Карташова О.Н.

Члены комиссии:

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

Чиркова М.В. - представитель родительского комитета 1б класса

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

Корчемкина Елена Валерьевна – член родительского комитета

в присутствии – Мясниковой Н.И. заведующей производством, составили настоящий проверочный лист о том, что 10.09.2026г. 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 1-2 кл.

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

Творожный пудинг яблочный (запеченный)+ соус молочный (сладкий)– 240 г.

Чай с сахаром – 200г.

Хлеб ржаной – 20 г.

Хлеб ржаной – 20г.

В ходе проверки были проведены контрольное взвешивание и дегустация порций:

- Вес готовой порции соответствует заявленному выходу в меню.
- Запрещенные продукты в питании детей не употребляю
- Продукты свежие, согласно требованиям СанПиН.
- При дегустации комиссия отметила, что вкусовые качества достаточно высоки.
- Организация питания соответствует установленным требованиям.
- Температура блюд соблюдена; творожный пудинг – 70 градусов, чай с сахаром– 66 градусов.

Взвешено 10 порций творожного пудинга – 2320 г., норма (2300г),

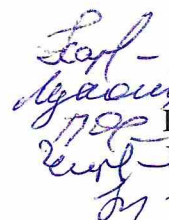
У входа в столовую стоят дежурные, контролируется мытье рук перед приемом пищи. Для каждого класса накрываются отдельные столы за каждым классом закреплено время посещения столовой. Классные руководители и учителя сопровождают свои классы.

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.
Лукомская Л.А.
Портнягина Ю.П.
Чиркова М.В.
Корчемкина Е.В.