

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

Акт
проверки организации горячего питания обучающихся
комиссией родительского контроля
от 09.10.2026г

Комиссия в составе:

Председатель бракеражной комиссии – Карташова О.Н.

Члены комиссии:

Ощепкова Т.В.- директор МАОУ «СОШ №14»

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

Несолена А.Ж. - представитель родительского комитета 7в класса

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

в присутствии – Неводничковой С.В. заведующей производством, составили настоящий проверочный лист о том, что 09.10.2026г. 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:

Плов с мясом курицы - 250г.

Чай с сахаром – 200г.

Хлеб ржаной – 60 г.

Хлеб ржаной – 40г.

Бутерброд с маслом – 60г.

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; плов с мясом курицы – 70 градусов, чай с сахаром – 66 градусов.

Взвешено 10 порций плова с мясом курицы – 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:

 Ощепкова Т.В.
 Карташова О.Н.
 Лукомская Л.А.
 Карлей Л.Г.
 Несолена А.Ж.