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

Акт
проверки организации горячего питания обучающихся комиссией родительского контроля
от 20.11.2026г

Комиссия в составе:
Председатель бракеражной комиссии – Карташова О.Н.
Члены комиссии:
Чиркова М.ВС.- заместитель директора МАОУ «СОШ №14»
Лукомская Л.А. – член бракеражной комиссии, заместитель директора
Ахметзянова С.Г. - представитель родительского комитета 3 б класса
Портнягина Ю.П.- медицинский работник МАОУ «СОШ №14»

в присутствии – Мясниковой Н.И.. заведующей производством, составили настоящий проверочный лист о том, что 20.11.2026г. 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 1-4 кл.
Меню размещено на школьном сайте. На день проверки меню было следующим:
Макароны с сыром и сливочным маслом -.230г.
Чай с сахаром – 200г.
Хлеб ржаной витаминизированный– 20г.
Хлеб пшеничный витаминизированный -20г.
Кондитерское изделие – 50г.
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; макароны с маслом сливочным и сыром – 64 градуса, чай с сахаром– 66 градусов.

Взвешено 10 порций макарон с сыром и сливочным маслом – 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:

Чиркова М.В.
Карташова О.Н.
Лукомская Л.А
АхметзяновА С.Г
Портнягина Ю.П.