

Акт  
родительского контроля по организации и качеству питанию школьников  
МБОУ СОШ № 42 им. Ф.С.Шабашева муниципального образования  
Абинский район

Дата контроля 17 декабря 2020 года

**Комиссия в составе:**

1. Вечеря Е.В. – заместителя директора по УВР СОШ № 42, ответственная по питанию;
  2. Мясник Л.Ю. – председатель родительского комитета 11 класса;
  3. Кириллова А.А. – член родительского комитета 3б класса;
  4. Будняк Н.С. – член родительского комитета 7а класса;
- составили настоящий акт в том, что 17 декабря 2020 года была проведена проверка качества питания в школьной столовой.

**Время проверки: 14-10 час. (2 перемена 2 смены)**

В ходе проверки выявлено:

- 1) В школьной столовой на 17 декабря 2020 года года было предложено меню:

Наименование блюда	Вес в граммах	Цена
<b>завтрак</b>		
Салат из овощей (белокачанной капусты)	60	4-47
Шницель рыбный с соусом	105	42-15
Пюре картофельное	150	12-61
Сок натуральный	200	10-00
Хлеб пшеничный иодированный/хлеб ржаной	30/20	2-10/1-31
Кондитерское изделие (пряник)	30	8-19
	<b>Итого:</b>	<b>80-83</b>
<b>обед</b>		
Овощи (по сезону)	60	7-49
суп картофельный с бобовыми	250	5-40
плов из птицы	200	48-21
компот из свежих плодов	200	5-00
Хлеб пшеничный иодированный/хлеб ржаной	35/25	2-45/1-63
	<b>итого:</b>	<b>70-18</b>

2) Было проведено контрольное взвешивание и дегустация членами комиссии.

При взвешивании 3 порций, полученная масса соответствует норме.

При дегустации родители отметили, что вкусовые качества достаточно высокие, качество обработки соответствует предъявляемым требованиям.

3) Члены комиссии отметили, что порции соответствуют возрастной потребности детей.

4) Организация питания: у входа в столовую стоят дежурные: и взрослые, и дети: обращают внимание на то, что перед едой нужно мыть руки. Для мытья рук имеются 6 раковин с жидким мылом. Сушат руки при помощи двух сушек и бумажных полотенец. На раковинах имеются дезинфицирующие растворы. В обеденном зале для каждого класса накрываются отдельные столы, посадочных мест детям хватает. Все классные руководители сопровождают свои классы.

5) Комиссия посетила пищеблок. Нарушений не было выявлено.

6) Перед входом расположен информационный стенд по питанию.

7) Эстетичность накрытия: столы чисто вытерты, используются специальные принадлежности для мытья столов, тарелки чистые, без сколов.

8) После обеда замечена работа дежурных, которые следили за чистотой столов.

**Предложения:**

1) классным руководителям провести работу на родительских собраниях и классных часах о пользе горячего питания.

С актом комиссии ознакомлена: \_\_\_\_\_ Т.Д.Нелень