

Акт *а л*
родительского контроля

12.12.2022г

Нами: Советом родителей ГБОУ ООШ №2 г.о. Отрадный Самарской области:
Михайловой Натальей Николаевной - председатель Совета родителей школы

Членами комиссии: Кострюковой Оксаной Александровной,
Тивиковой Оксаной Валерьевной,
Культина Ольга Дмитриевна,

проведена проверка школьной столовой по выполнению СанПин 2.4.5.2409-08.

В результате проведенной проверки установлено следующее:

1. Питание обучающихся в учреждении осуществляется в соответствии с «Санитарно-эпидемиологическими требованиями к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования (СанПин 2.4.5.2409-08)», и примерным утвержденным 10-дневным меню.
2. Проверка технологии приготовления пищи осуществляется ежедневно фельдшером школы и ответственной за организацию школьного питания, контроль качества поставляемых продуктов питания и готовой продукции, технологию приготовления пищи. Ежедневно выставляется меню. Ассортимент блюд разнообразный.

Меню:

Прием пищи	Раздел	№ рец.	Блюдо	Выход, г	Цена	Калорийность	Белки	Жиры	Углеводы
Завтрак	гор.блюдо	181,0	Каша манная молочная со сл.м сыр	200	49,20	345	15	19	29
	до	2	твердых сортов в нарезке						
	гор.напиток	377,1	Чай с сахаром с лимоном	200	9,00	66	0	0	20
	хлеб	03 01	Батон	30	4,00	130	4	1	25
		тк	Фруктовый десерт(витаминизация)	100	19,09	47	1	0	10
Завтрак 2	фрукты								
Обед	закуска	71	огурец порционно	60	6,00	7	0	0	1
	1 блюдо	119	Щи с курицей со сметаной	200	39,10	97	3	10	22
	2 блюдо	260,1	Гуляш из курицы	90	19,00	335	10	11	3
	гарнир	203,0	Макароны отварные	150	9,00	148	6	5	25
		1							
	сладкое	377,1	Чай с сахаром	200	8,00	66	0	0	20
	хлеб бел.	1300	Хлеб пшеничный	30	3,00	71	4	3	21
	хлеб черн.	1300	Хлеб ржаной	20	3,00	71	4	1	15
		2							
		тк	Фруктовый десерт(витаминизация)	100	19,09	47	0	0	10

4. Проверка столовой, посуда для приготовления пищи и раздачи находилась в чистом состоянии. Для обработки столов в достаточном количестве чистой ветоши. Посуда моется в посудомоечной машине. Отдельно моются стаканы, ложки, вилки, тарелки, подносы.

Пища приготовлена качественно, в достаточном количестве, при снятии пробы - вкусная и горячая. Блюда, накрытые на столе не холодные.

Председатель:

Михайлова Наталья Николаевна Михайлова

Члены комиссии:

Кострюкова Оксана Александровна Кострюкова

Тивикова Оксана Валерьевна Тивикова

Культина Ольга Дмитриевна Культина

Ответственная за школьное питание:

Дрынкина Екатерина Ивановна Дрынкина