

- Качество питания: осталось не тронутым - 0, съели более половины - 7, съели всё - 45. (2б, 4а, 4б)
- С целью контроля по соблюдению технологического процесса отбирается суточная проба от каждой партии приготовленных блюд (срок хранения 48 часов).
- Бракеражный журнал готовой продукции имеется и заполняется ежедневно.
- Классные руководители сопровождают учащихся на обед.
- запрещенные продукты в питании детей не употребляются.

#### *ПРЕДЛОЖЕНИЯ:*

Предложить родителям пропагандировать дома здоровое питание и вносить в домашнее меню блюда из меню школьной столовой.

**Вывод:** в МКОУ «Лаганская СОШ №3 им.Очирова Л-Г.Б.» организовано предоставление горячего питания школьников с 1-4 классы. Комиссия признала работу столовой и организацию питания удовлетворительной. Претензий и замечаний со стороны проверяющих нет. С протоколом комиссии работники пищеблока ознакомлены.

Члены комиссии:

*Угуз*      *Менд*

Ответственная за горячее питание Очирова Р.Ю.

*Р. Очирова*

АКТ №9

ПРОВЕРКИ ОРГАНИЗАЦИИ В ШКОЛЬНОЙ СТОЛОВОЙ ГОРЯЧЕГО  
ПИТАНИЯ ДЛЯ ОБУЧАЮЩИХСЯ ШКОЛЫ КОМИССИЕЙ  
РОДИТЕЛЬСКОГО КОНТРОЛЯ

От 18.05.2023г.

Мы, ниже подписавшиеся, члены родительского контроля в составе:

1. *Грицаева Кересен Анатольевна*
2. *Микиджанова Вера Александровна*

Составили акт о том, что 18.05.2023 провели проверку столовой и пищеблока.

В ходе проверки было установлено следующее:

Меню

Наименование блюда	Вес	Ккал
<i>Макаронные изделия отварн.</i>	<i>180 гр.</i>	<i>168,45</i>
<i>творога мясного</i>	<i>100 гр.</i>	<i>154,68</i>
<i>салат из свежих помидор</i>	<i>70 гр.</i>	<i>146,00</i>
<i>Компот из свежих фруктов</i>	<i>200 гр.</i>	<i>132,00</i>
<i>Хлеб</i>	<i>120 гр.</i>	<i>239,00</i>

- Нарушений в пищеблоке не выявлено.
- Соблюдение санитарно-гигиенических норм сотрудниками пищеблока (внешний вид, спец.одежда) соблюдается.
- Чистота и целостность столовых приборов соответствует норме.
- Меню соответствует примерному 10-дневному меню.
- Вкусовые качества блюд соответствуют предъявленным требованиям. Масса порций соответствует норме. По результатам взвешивания отходов было установлено, что минимальный объём отходов на обеде составил 9%, максимальный – 34%.
- Объёмы на выходе готовых блюд на пищеблоке соответствуют объёмам заявленных в меню.
- Соблюдение температурного режима блюд – соблюдается.