

- 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 бесплатного горячего питания школьников с 1-4 классы. Комиссия признала работу столовой и организацию питания удовлетворительной. Претензий и замечаний со стороны проверяющих нет.

Члены комиссии: *Очирова*  
*Эльдарова*

Ответственная за горячее питание Очирова Р.Ю.

*Р.Очирова*

АКТ №3

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

От 14.11.2023г.

Мы, ниже подписавшиеся, члены родительского контроля в составе:

1. Смирнова Я. В.
2. Рязанова С. А.

Составили акт о том, что 14.11.23 провели проверку столовой и пищеблока.

В ходе проверки было установлено следующее:

Меню

Наименование блюда	Вес	Ккал
рассольник на шуб	250	120,75
вареники с картофелем	120	248,2
хлеб	150	168
чай с молоком	200	28

- 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.
- Объёмы на выходе готовых блюд на пищеблоке соответствуют объёмам заявленных в меню.
- Соблюдение температурного режима блюд – соблюдается.
- Качество питания: осталось не тронутым - 0, съели более половины - 5, съели всё - 39. (26, 36, 46)