

**Акт №2**

по итогам проведения общественного (родительского) контроля питания в МБОУ « СОШ пос. Октябрьский».

20.10.2023г.

Время: 11.00

Цель проведения общественного контроля предоставление горячего питания школьникам в МБОУ « СОШ пос. Октябрьский», организация работы столовой.

Мы, члены комиссии общественного контроля по питанию: Болоцкая Оксана Петровна, Джабаева Мальвина Юрьевна, Тохтаулова Фатима Чарахматовна, Текеева Дарья Магомедовна составили настоящий акт в том, что была проведена проверка в школьной столовой МБОУ « СОШ пос. Октябрьский».

На момент проверки установлено:

- В плановом порядке идет обеспечение горячим питанием школьников 5-11 классов, идет обеспечение бесплатным горячим питанием школьников 1 -4 классов.
- Школьной столовой на 20 октября было предложено разнообразное меню, способствующее оздоровлению учащихся.
- **Форма нарезки моркови сохранена. Консистенция моркови хрустящая. Вкус, сладковатый, без соли, свойственный моркови**
- При взвешивании 2-х куриных фрикаделек, полученная масса равнялась 183 г, что соответствует норме (выход готовой фрикадельки - 90г).
- На поверхности свекольника блестки жира и мелко нарезанная зелень. Нарезка овощей сохранилась, консистенция свеклы слегка хрустящая. Вкус сладковатый. Запах приятный, припущенных кореньев и лука. Цвет жидкой части темно-малинового цвета.
- Каша выложена на тарелку горкой, сохраняет форму. Зёрна гречки полностью набухшие, хорошо проварены, легко отделяются друг от друга, каша заправлена маслом, без посторонних привкусов и запахов.
- Вкус компота кисло- сладкий с ароматом яблок, цвет светлый.
- Комиссией установлено, что работниками столовой соблюдены требования санитарных правил по массе порций блюд, их пищевой и энергетической ценности, суточной потребности в основных витаминах и микроэлементах.
- Производство готовых блюд осуществляется в соответствии с технологическими картами, в которых отражена рецептура и технология приготавливаемых блюд и кулинарных изделий.
- Столовая обеспечена достаточным количеством столовой посуды и приборами, в целях соблюдения правил мытья и дезинфекции в соответствии с требованиями настоящих санитарных правил, а также шкафом для ее хранения около раздаточной линии.
- Уборка обеденных залов проводится после каждого приема пищи. Обеденные столы моют горячей водой с добавлением моющих средств, используя специально выделенную ветошь и промаркированную тару для чистой и использованной ветоши.
- Моющие и дезинфицирующие средства хранят в таре изготовителя специально