

АКТ от 16.03 2021 года

Проверки комиссией по питанию и администрацией школы за условиями организации горячего питания в школьной столовой

Время проверки

Цель проверки: соответствие блюд утвержденному меню, соблюдение гигиенических требований для работников столовой, педагогов и обучающихся.

Комиссией в составе Мозаикина Е.Ю.
Звонокрещенова И.В.

В присутствии представителя администрации школы Какуниной Л.В, ответственной за организацию родительского контроля питания обучающихся и поварами столовой проведена проверка школьной столовой по контролю за качеством предоставления услуг питания. В ходе проверки было установлено:

1. Сотрудники столовой соблюдают гигиенические требования при работе в столовой (маски, перчатки, спец одежда).
2. Организация питания: у входа в столовую стоят дежурные педагоги: обращают внимание на то, что перед едой нужно мыть руки и стоят средства дезинфекции.
3. Классы все сопровождают классные руководители.
4. В обеденном зале накрыты столы, соблюдается безопасная дистанция, посадочных мест детям хватает.
5. Имеются контрольные весы для взвешивания.
6. В школе обучается 79 человек, из них детей начальной школы 32 человека. Обучающиеся, которые учатся в первую смену получают горячий завтрак, обучающиеся второй смены – горячий обед.
7. В момент проверки в столовой получают 7 кл. дети _____ класса, которые обучаются в 10-м смену.
8. Согласно меню 16 марта горячий обед состоял:
картофельное пюре, капуста тушеная с мясом, чай, яблоко
яблоко, 0,15л. чая 0,22
картофельное пюре, капуста туш. с мясом 0,15л
9. В присутствии персонала столовой проведено контрольное взвешивание порций:
Выход порций составил:

10. Недовеса порций не выявлено.
11. Дети в основном, съели обед полностью, замечаний по качеству еды не отмечено

12. Санитарно-техническое состояние производственных помещений – удовлетворительное, полу и оборудование чистые, посторонних предметов и личных продуктов персонала нет. Персонал имеет чистую санитарную одежду, ветоши для мытья поверхностей имеются в достаточном количестве, дезинфицирующие средства имеются.
13. Столовой посуды и приборов достаточное количество.
14. Имеется вытяжная вентиляция, вентиляционное оборудование функционирует.
15. При дегустации комиссией отмечено, что вкусовые качества хорошие, качество обработки соответствуют предъявленным требованиям.

ПРЕДЛОЖЕНИЯ:

1. Регулярно проводить среди детей и родителей разъяснительную работу о необходимости горячего питания для детей в образовательном учреждении.
2. Проводить беседы о полезном правильном питании.
3. Организовать анкетирование среди родителей и обучающихся школы по качеству питания в школьной столовой.

Комиссия Мозакина Е.Ю. Сидя
Коваленцова И.В. Стефан
Жиганова П.С. Минина

Ответственный за организацию родительского контроля качества питания
_____ Какунина Л.В.

Повар столовой Васильев Сергеева