

АКТ

проверки качества питания и соблюдения санитарно-гигиенических требований к организации питания в столовой МОУ СШ №100

29.11. 2023 г.

Члены группы родительского контроля за организацией питания в столовой МОУ СШ №100, в составе:
ответственного за организацию питания - Мучараева Нина Петровна,
представители группы родительского контроля – Соколова Ольга Васильевна, Котлярова Светлана Игоревна, Соколовская Кристина Леонидовна, проверили организацию и качество питания в столовой МОУ СШ №100.

В ходе проверки были изучены вопросы:

- выполнение санитарно – гигиенических требований персоналом и учащимися,
- соблюдение режима питания,
- поедаемость блюд (% пищевых отходов),
- качество приготовления пищи.

Установлено:

В обеденном зале имеется 144 посадочных места. Имеется график посещения столовой. За каждым классом закреплены посадочные места. Осуществляется предварительное накрытие столов. Учащиеся приходят в столовую в сопровождении классного руководителя. Перемена продолжительностью 20 минут, все учащиеся успели покушать в спокойной обстановке.

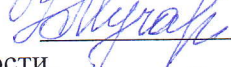
В обеденном зале чисто. В наличии дозаторы с антисептиком для обработки рук, жидкое мыло, одноразовые полотенца, салфетки. Столовой посуды и приборов достаточное количество. Персонал столовой имеет чистую рабочую одежду, в головных уборах, перчатках.


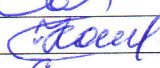
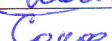
В момент проверки в столовой получали обед обучающиеся второй смены. Первое блюдо: суп гороховый, второе блюдо: отварная свекла, курица тушеная с овощами. Хлеб пшеничный, хлеб пеклеваный. Чай с сахаром и лимоном. Буфетная продукция: сок, выпечка (10 наименований). Пища теплая (второе блюдо, чай). Дети, в основном, съедали обед полностью. Количество отходов составляет 20-25%. Пища теплая

Проведена дегустация блюд. Качество приготовленных блюд без нареканий.

Выводы и предложения:

1. В столовой МОУ СШ №100 выполняются санитарно-гигиенические требования к организации питания и режим питания
2. Обратит внимание на температуру подачи чая, вторых блюд.
3. Регулярно проводить среди детей и родителей разъяснительную работу о необходимости горячего питания для детей в школе.
4. Организовать анкетирование среди родителей и детей школы по согласованию возможности выбора ребенком блюд по типу шведского стола при питании за счет средств родителей
5. Продолжить работу по контролю за организацией и качеством питания.

Ответственный за организацию питания :  Н.П. Мучараева
Представители родительской общественности,
члены комиссии по контролю над организацией и качеством питания

 Соколовская К.Л.
 Котлярова С.И.
 Соколова О.В.