

АКТ

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

«09» сентября 2024 г.

Члены группы родительского контроля за организацией питания в столовой МОУ СШ №100, в составе:

ответственный за организацию питания - Мугарова Н.Т.
представители группы родительского контроля - Щербанева Т.Т.
Требенишкова Л.Т.

проверили организацию и качество питания в столовой МОУ СШ №100.

В ходе проверки были изучены вопросы:

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

Установлено:

В обеденной зале чисто, вылакиваются санитарно-гигиенические требования. Составлен график посещения столовой, дети приходят в столовую организованно в сопровождении классных руководителей. За каждым классом закреплены обеденные столы. В столовой организованно дежурство.

На день проверки завтрак (обед) для льготной категории состоял из: каша пшеничная молочная вязкая с маслом, бутерброд с сыром, чай с сахаром, хлеб пшеничный. В условиях свободного выбора за родительские средства была предоставлена выпечка соев.

Численность комиссии проверки дежурство блонд. Записками к составу приготовления пищи нет. Поедаемость блюд % отходов 20.

Выводы и предложения:

В столовой МОУ СШ №100 обеспечивается соблюдение действующего законодательства в сфере организации питания учащихся. Записками к санитарно-гигиеническому состоянию столовой нет.

Ответственный за организацию питания :

Щербанева Т.Т. ФИО

Представители родительской общественности,
члены комиссии по контролю над организацией и качеством питания

Роспись

Требенишкова Л.Т. ФИО
Щербанева Т.Т. ФИО
Мугарова Н.Т. ФИО

Зав. производством столовой МОУ СШ №100

Мугарова Н.Т.

Оценочный лист
родительского контроля над организацией и качеством питания
обучающихся в столовой МОУ СШ №100

09.09 2024 г.

№ п/п	Объект контроля	Да	Нет
1	Блюдо выглядит аппетитно	✓	
2	Наличие ежедневного меню	✓	
3	Соответствие блюда ежедневному меню	✓	
4	Еда вкусная (если нет, то в ином указать органолептические свойства – цвет, запах, вкус)	✓	
5	Основное блюдо горячее	✓	
6	Поедаемость блюд (количество пищевых отходов)	20 %	
7	Соблюдение учащимися правил личной гигиены	✓	
8	Выполняются требования к мытью посуды	✓	
9	Отсутствуют сколы на столовой посуде	✓	
10	Зал приема пищи чистый	✓	
11	Обеденные столы чистые (протертые)	✓	
12	Спецодежда у персонала столовой чистая и опрятная (наличие масок и перчаток)	✓	

Иное: Требование к организации выполняются

Предложения:

Проводить объяснительную работу с родителями и учащимися по здоровому питанию

Заполнено: ТФ Треденникова М

(ФИО родителя (законного представителя), участвовавшего в проверке)