АКТ

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

08.12. 2021 г.

Члены группы родительского контроля за организацией питания в столовой МОУ СШ №100, в составе: (ФИО) Моисеенко Е.А, Горбуновой Н.А, Чиликиной Н.А,

в присутствии ответственного за организацию питания (ФИО) Мучараевой Н.П.,
заведующей производством столовой (ФИО) Лиховой Н.А,

провели проверку организации и качества предоставления услуг питания в столовой МОУ СШ №100.

В ходе проверки были изучены вопросы:

- санитарно-гигиеническое состояние обеденного зала,
- соблюдение режима питания,
- съедаемость порций,
- соответствие блюд утвержденному меню.

Установлено:

Школьная столовая имеет полный набор помещений и оборудования для организации питания учащихся с использованием сырья и полуфабрикатов. Производственные помещения оборудованы необходимым количеством технологического оборудования, на момент проверки оборудование исправно.

Обеденный зал столовой школы оборудован — 144 (количество) посадочными местами. Осуществляется предварительное накрытие столов работниками столовой. На столах в обеденном зале имеются подставки для бумажных салфеток. Посуда чистая. Требования к мытью посуды выполняются, дезинфицирующие средства имеются. Санитарно-гигиеническое состояние обеденного зала удовлетворительное, столы, полы и оборудование чистые. Мусор собирается и хранится в пластиковых контейнерах. Работники пищеблока имеют чистую спец. одежду, в головных уборах, масках, перчатках.

На момент проверки льготный обед получали учащиеся второй смены 6-7-х классов: первое блюдо – борщ, второе блюдо – рагу из птицы, овощи соленые, хлеб пшеничный и пеклеванный, компот из свежих яблок. Учащиеся не относящиеся к льготным категориям могли приобрести понравившееся блюдо или буфетную продукцию: выпечка (8 наименований), соки за деньги родителей.

В присутствии персонала столовой произведено контрольное взвешивание порций. Недовеса порций не выявлено, порции соответствуют возрастной потребности обучающихся. Дети, в основном, съедали обед полностью.

Проведена дегустация блюд, замечаний по качеству еды не отмечено.

Выводы и предложения:

1. Продолжить работу по контролю за организацией и качеством питания.
2. Регулярно проводить среди детей и родителей разъяснительную работу о необходимости горячего питания для детей в школе.

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

_____ Е.А. Моисеенко
_____ Н.А. Горбунова
_____ Н.А. Чиликина

Ответственный за организацию питания : _____ Н.П. Мучараева

Зав. производством столовой МОУ СШ №100 _____ Н.А. Лихова