

Муниципальное общеобразовательное учреждение
«Усть-Язьвинская основная общеобразовательная школа»

АКТ

проверки школьной столовой комиссией (родительский контроль) по питанию

от 07 апреля 2023 года 11:00

Комиссия в составе:

Председатель: Н.Н. Жунёва - социальный педагог.

Члены комиссии: Н.Г. Степанова, Л.С. Сухоева,

И.А. Морозова - родительский контроль

Составили настоящий акт в том, что 7 апреля 2023 года в 11:00

была проведена проверка организации и качества горячего питания обучающихся.

В ходе проверки в школьной столовой выявлено:

В обеденном зале чисто. На момент проверки горячее питание предоставляется бесплатно с 1 по 9 класс. Столы чистые. Составленные посуда и обеденных приборов удовлетворительной. Мебель целая. Меню находится у раздачи. Сотрудники столовой в чистой спецодежде. Вес горячей продукции соответствует заявленному выходу. Горячая еда без посторонних запахов и привкусов. Температурный режим выдерживается. Предложения: Напитки не готовят первое и второе блюда. Увесист (не поют кампот) кампот на стол отходить. Классовые руководители надо присутствовать.

Члены комиссии:

Н.Н. Жунёва / Н.Н. Жунёва/

Н.Г. Степанова / Н.Г. Степанова/

Л.С. Сухоева / Л.С. Сухоева /

И.А. Морозова / И.А. Морозова/

Оценочный лист

МБОУ «Усть-Язьвинская ООШ»

(наименование муниципальной образовательной организации)

Дата и время проведения проверки 07.04.2013г.

ФИО проводивших проверку Жулева И.В. - соот. педагог
Степаново. Н.Г., Сухово. Л.С.,
Морозова. И.А. - родители ученика

№ п/п	Показатели качества(вопросы)	Да	Нет
1	Созданы ли условия для соблюдения обучающимися правил личной гигиены:	+	
2	доступ к раковинам	+	
3	доступ к мылу, к средствам дезинфекции	+	
4	доступ к средствам для сушки рук	+	
5	Обучающиеся пользуются созданными условиями	+	
6	Зал для приёма пищи чистый	+	
7	Уборка обеденного зала проводится после каждого приёма пищи	+	
8	Обеденные столы чистые (протёртые)	+	
9	Обеденные столы и табуретки без видимых повреждений	+	
10	Столовые приборы без сколов и трещин	+	
11	На столовых приборах отсутствует влага	+	
12	Насекомые, грызуны или следы их жизнедеятельности в столовой не обнаруживаются	.	—
13	Имеется расписание приёма пищи обучающимся	+	
14	Предоставление горячего питания обучающимся в соответствии с графиком, утверждённым директором школы	+	
15	Наличие ежедневного меню с указанием веса/объёма блюд и кулинарных изделий	+	
16	Фактический рацион питания соответствует ежедневному меню	+	
17	Соответствие веса готовых блюд заявленному весу в меню	+	
18	Наличие специальной одежды у сотрудников, осуществляющих раздачу готовых блюд	+	
19	Состояние специальной одежды у сотрудников (удовлетворительное)	+	
20	Соблюдение температурного режима блюд	+	
21	Готовые блюда не имеют недостатков в приготовлении (посторонние привкусы, запахи, не подгорела, не доварено, не пересолено)	+	

На момент проверки в меню предложено:

Наименование блюда	Норма выхода готовой продукции(гр)	Количество взвешиваемых порций (гр)	Результат взвешивания(гр)	Выход
Салат из белокачанной капусты	100 гр	500 гр	500 гр	✓
Суп крестьянский с крупой	250 гр	1250 гр	1250 гр	✓
Сурьезе рубное	120 гр.	600 гр	602 гр	✓
Картофельное пюре с мясом	180 гр	900 гр	900 гр	✓
Компот из свежих яблок	200 гр	1000 гр	1000 гр	✓
Хлеб пшеничный	30 гр	150 гр	150 гр	✓
Хлеб ржаной пшени	30 гр.	150 гр	150 гр.	✓

Объём отходов Битероб

Дата 07.04.2023

Подписи:

✓ Шен / Н. Н. Жукова /
 ✓ Стр / Степанова Н. Г. /
 ✓ Дудя / Сухоева Л. С. /
 ✓ Шен / Морозова И. А. /