

Муниципальное общеобразовательное учреждение  
«Усть-Язвинская основная общеобразовательная школа»

АКТ

проверки школьной столовой комиссией (родительский контроль) по питанию

от 08 ноября 2023 года 11:00

Комиссия в составе:

Председатель: Н.Н.Жунёва (социальный педагог)

Члены комиссии: Л.С.Сухоева, И.А.Морозова, Ю.В.Антипина.

Составили настоящий акт в том, что 8 ноября 2023 года в 11:00

была проведена проверка организации и качества горячего питания обучающихся, соблюдение санитарно-гигиенических норм.

В ходе проверки в школьной столовой выявлено:

Соблюдается санитарно-гигиенический режим во время приема пищи учащимися классов 5-9 классов. Меню соответствует и находится у окна раздачи. Так же оборудован уголок здорового питания. Мышечные средства находятся у уборщиц классов. Прием пищи проходит организованно под присмотром классных руководителей.  
Предложения замечаний нет.

Члены комиссии:

Жунёва - /Н.Н.Жунёва/  
Антипина /Ю.В.Антипина/  
Сухоев /Л.С.Сухоева/  
Морозова /И.А.Морозова/

## Оценочный лист

### МБОУ «Усть-Язьвинская ООШ

Дата и время проведения проверки 08.11.2023г 11:00ч.

ФИО проводивших проверку Н.Н.Жунёва-социальный педагог,

*Ю.В.Антонина, И.А.Морозова, А.С.Сухоева -*  
члены родительского комитета

№ п/п	Показатели качеств(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 обнаружены		+
13	Имеется расписание приёма пищи обучающимися	+	
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
Омлет свеж. нарезка	100 гр	3	300 гр	100 гр
Шницель из свиной котлеты с картошкой	250 гр	3	750 гр	250 гр
Рагу из картофеля	320 гр	3	960 гр	320 гр
Салат фруктовый	200 гр	3	600 гр	200 гр
Хлеб пшеничный	30 гр	3	90 гр	30 гр
Хлеб ржаной пшеничный	30 гр	3	90 гр	30 гр

Объём отходов ≈ 4 кг

Дата 08. 11. 2023 г

Подписи:

  
  
  
