

АКТ № 7

проверки школьной столовой комиссией

по осуществлению родительского контроля за организацией питания обучающихся

МКОУ «Червлёновская СШ»

от 19.12.24 года

Комиссия в составе:

Даненкова А.Г. - ответственная за организацию питанияАрисенко М.Н. - член бракеражной комиссииСтаценко О.Н. - член бракеражной комиссииЗварова В.С. - подписавшая акт

составили настоящий акт в том, что в МКОУ «Червлёновская СШ» была проведена проверка качества питания в школьной столовой.

Время проверки: 20 мин. (1 большая перемена)

Цель проверки: осуществление контроля за:

- ✓ состоянием пищеблока обеденного зала;
- ✓ наличием утвержденного меню;
- ✓ соответствие завтрака/обеда утвержденному меню;
- ✓ соблюдением обучающимися личной гигиены;
- ✓ работой бракеражной комиссии;
- ✓ качеством готовой продукции (блюд).

В ходе проверки выявлено:

№ 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 указать органолептические свойства - цвет, запах, вкус)	✓	
5	Основное блюдо горячее	✓	
6	Блюдо качественное (нет горелого, плесени и т.д.)	✓	
7	Отсутствуют сколы на столовой посуде	✓	
8	Зал приёма пищи чистый	✓	
9	Обеденные столы чистые (протертые)	✓	
10	Спецодежда у персонала столовой чистая и опрятная	✓	

Выводы: Организация питания в МКОУ «Червлёновская СШ» соответствует требованиям и санитарно-гигиеническим нормам, если все санитарно-гигиенические требования соблюдены.

Полнота потребления блюд и продукции основного, дополнительного меню (из расчета: кол-во не съеденных порций/ общее кол-во накрытых блюд) = 3 % не съеданности блюд (определяется визуально).

Предложения:

Члены комиссии:

Даненкова А.Г.Арисенко М.Н.Стаценко О.Н.Зварова В.С.С актом комиссии ознакомлен: Решетняк Н.В.работник пищеблока Решетняк Н.В.