

Акт

по итогам проведения родительского контроля питания в

МБОУ СОШ № 22 г. Читы

Дата 20.09.2017 Время: 15:55

Цель проведения общественного контроля: предоставление горячего питания школьникам в МБОУ СОШ № 22., организация горячего питания школьной столовой.

Мы, члены комиссии родительского контроля по питанию:

Шутова Анна Александровна, род. д.в.м.

составили настоящий акт в том, что был проведен родительский контроль по организации горячего питания школьной столовой МБОУ СОШ № 22.

На момент проверки установлено:

- горячее питание предоставляется всем обучающимся школы с 1-4 класс, младшим школьникам 1 смены предоставляется горячий завтрак, 2 смена получает обед;

- столы в обеденном зале чистые, санитарное состояние пищеблока

Удовлетворительное да;

- висит график посещения столовой учащимися да;

- потоки разведены по времени в соответствии с новыми СаНиНами да,

- сотрудниками столовой соблюдаются все санитарные нормы да;

- пробы хранятся в специальном холодильнике, закрыты крышками да;

- уборка обеденного зала проводится после каждого приема пищи да.

Обеденные столы моют горячей водой с добавлением моющих средств, используя специально выделенную ветошь и промаркированную тару для чистой и использованной ветоши да;

- в обеденном зале на видном месте меню, утвержденное директором школы, в котором указываются сведения об объемах блюд и названия кулинарных изделий да;

- было проведено контрольное взвешивание и дегустация членами

КОМИССИИ

перец 65 гр.
суп картошечный с макарон. суп 203 гр.
каша перловая 160 гр.
макарон из пшеницы 84 гр.; салат овощной 60 гр. колбаса 31 гр.

• при дегустации родители отметили

перец свежий, хрустящий; суп теплый, вкусный;
каша перловая в меру соевого, рассыпчатая,
макарончики мелкие аппетитные.

• блюда на столах для учащихся соответствуют температурным

Требованиям да;

• медицинский работник следит за организацией питания в школе, в том числе за качеством поступающих продуктов, правильностью закладки продуктов и приготовлением готовой пищи да.

• Организация питания: у входа в столовую стоят дежурные, обращают внимание на то, что перед едой нужно мыть руки. Для мытья рук имеются раковин с жидким мылом да.

• В обеденном зале для каждого класса накрываются отдельные столы, посадочных мест детям хватает. Все классные руководители сопровождают свои классы да.

• На раздаче расставлены ценники и выставлены контрольные блюда да.

Вывод:

Обед соответствует всем нормам.

Члены комиссии общественного контроля:

Шустова Ольга Николаевна