

АКТ
проверки комиссии родительского контроля
качества питания обучающихся

от 14 февраля 2023г

Наименование ОО: МБОУ «СОШ №20»

Комиссия в составе: 1. Кудрявцев А.С. – директор школы, председатель комиссии
2. Кокина С.В.- ответственная за питание
3. Абдрашитова А.А.-заместитель по ВР
4. Мельников С.П.- заместитель директора по АХР
5. Федорова Ю.В.– родитель учеников 5и и 7в классов
6. Шведчиков В.В.-председатель совета отцов, родитель учеников 3э и 2 г классов
7. Пиянзина Н.Г.- врач-педиатр
8. Хамидуллина Д.Р. – родитель ученицы 4а класса
9. Зайцева Л.В. –родитель учеников 1в и 3г классов

Провели проверку столовой по следующим вопросам:

1. Соответствие реализуемых блюд утвержденному меню: меню
соответствует реализуемому бюджету
2. Наличие в обеденном зале циклического меню, утвержденного руководителем: _____
3. Наличие в обеденном зале ежедневных меню для учащихся льготных категорий, соответствие стоимости питания и циклическому меню, утвержденных руководителем, поваром: меню соответствует
циклическому меню, утвержденному руководителем
4. Причина несоответствия меню: нет
5. Соответствие выхода готового блюда нормам в циклическом меню: _____
соответствуют
6. Вкусовые качества приготовленных блюд: вкусовые качества
блюда соответствуют предъявленным требованиям
7. Была ли проверка бракеражной комиссии на сегодняшний день: да
8. Санитарное состояние обеденного зала, состояние обеденной мебели, наличие салфеток и т.д. : в обеденном зале чисто,
уютно
9. Соблюдение графика работы столовой: график работы
соблюдается с 8.00-16.00 соответствует
10. Соблюдение графика приема пищи: соблюдается
в соответствии с санитарными
11. Имеется ли факты выдачи учащимся остывшей пищи: нет
12. Условия соблюдения личной гигиены учащимися: в столовой
имеется ст. раскладная доска для мытья
ручек для правильного мытья рук
13. Наличие и состояние санитарной одежды у сотрудников осуществляющих раздачу готовых блюд: сотрудники в униформе
длинных рукавах и перчатках

14. Объем и вид пищевых отходов после приема пищи: _____

отходов мало

15. Как часто проводится уборка обеденного зала: каждую перемену

(перед накрытием)

В результате проверки установлено: завтрак в полном объеме, качество блюд соответствует санитарно-эпидемиологическим нормам и требованиям вкусовые качества хорошие, внешний вид привлекательный, состав продуктов в блюдах соответствует рецептуре в раскладках. Столовые приборы в чистом виде. Собой принимаемым блюдом соответствует уставом и санитарным нормам. Нарушений в зале столовой не выявлено
Классные руководители сопровождают учащихся на обед.

Подписи членов комиссии:

Юлия Своякина
Тедя А. В. Федорова
З. А. В. Зайцева
Мельников
З. В. Шведников

