

Акт № 5

Проверки школьной столовой комиссией по контролю организации питания обучающихся.

от 8.12.2022 года

Комиссия в составе:

Парочкина М.М.  
Петренко Е.В.  
Давыдова П.А.

Составили настоящий акт в том, что 8.12.22 (дата)

в 11:38 (время) была проведена проверка качества питания в школьной столовой.

Время проверки: 20 минут (одна большая перемена)

В ходе проверки выявлено:

Направление проверки	Результат
Температура подачи блюд	<u>65°C</u>
Весовое соответствие блюд	<u>соответствует</u>
Вкусовые качества готового блюда	<u>соответствуют</u>
Соответствие приготовленных блюд утвержденному меню	<u>соответствует</u>

Организация питания:

Блинов соответствует меню, обеспечивающий персонал в соответствии с санитарными,

Предложения:

1. Добавить в рацион 1 блюдо.
2. Внести в рацион самогонца.
- 3.

С актом ознакомлен (а):

повар  
(должность)

Вал.  
(подпись)

Замаскина  
(ФИО)

Комиссия с актом ознакомлена:

Парочкина  
8.12.22

Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение  
«Чулпанская СОШ»

Протокол **5**

проверки организации в школьной столовой горячего питания для обучающихся школы  
комиссией родительского контроля

Дата проверки: 08.12.22 г.

Время проверки: 11-30 час. (2 большая перемена)

Цель проверки: соответствие блюд утвержденному меню, соблюдение гигиенических требований для работников столовой, педагогов и обучающихся.

**Родительский контроль в составе:**

1. Бегманова Е.А. - ответственный за организацию питания

2. Бардинова Н.Н. представитель родительской общественности, 2 класс

3. Кимедкова Е.В. представитель родительской общественности, 1 класс

4. Долгина А.А. , 3 кл.

составили настоящий протокол в том, что 08.12.2022 года родительским контролем была проведена проверка организации качества питания в школьной столовой.

В ходе проверки установлено:

1. Блюда соответствуют утвержденному меню, по опросам учащихся, обед нравится детям.
2. Проведено контрольное взвешивание и дегустация членами комиссии порций. При дегустации родители отметили, что вкусовые качества достаточно высоки, качество обработки соответствует предъявляемым требованиям.
3. Члены комиссии родительского контроля отметили, что порции соответствуют меню и возрастной потребности детей.
4. Организация питания: у входа в столовую стоят дежурные педагоги: обращают внимание на то, что перед едой нужно мыть руки. Для мытья рук имеются 2 раковины с жидким мылом и используют дез. средства.
5. В обеденном зале каждый стол накрыт для 6-х обучающихся, соблюдая безопасную дистанцию, посадочных мест детям хватает.
6. Все классные руководители сопровождают свои классы.
7. Сотрудники столовой соблюдают гигиенические требования при работе в столовой. (маски, перчатки, чепцы).

**ПРЕДЛОЖЕНИЯ:**

1. Предложить родителям, проводить дома беседы о полезном правильном питании.
2. Включить в меню побольше фруктов.

С протоколом комиссии ознакомлена: Ю. Севастьянова Севастьянова Ю.Н.

Родительский контроль в составе с протоколом ознакомлены:

Бегманова Е.А.

