

Акт № 7

Проверки школьной столовой комиссией по контролю организации питания обучающихся.

от 24.10.23. года

Комиссия в составе:

Напшова Анна Александровна  
Бибикова Ульяна Александровна  
Жаевко Елена Владимировна

Составили настоящий акт в том, что 24.10.23 (дата)

в 9:30 (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	45
Весовое соответствие блюд	соответствует
Вкусовые качества готового блюда	соответствует блюду
Соответствие приготовленных блюд утвержденному меню	соответствует.

Организация питания:

меню соответствует, повара в спецодежде, соответствие е санитарии нормам

Предложения:

- Внести фрукты, сок
- \_\_\_\_\_
- \_\_\_\_\_

С актом ознакомлен (а):

повар \_\_\_\_\_ З \_\_\_\_\_ Замыкина  
(должность) (подпись) (ФИО)

Комиссия с актом ознакомлена:

Напшова Анна Александровна  
Бибикова Ульяна Александровна

Муниципальное казенное общеобразовательное учреждение  
«Чулпанская СОШ»

Протокол №1

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

Дата проверки: 24.10.2023 г.

Время проверки: 11-50 час. (2 большая перемена)

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

**Родительский контроль в составе:**

1. Барсамова Е.А. - ответственный за организацию питания
2. Напылова А.А. - представитель родительской общественности, 3 класс
3. Бибикова И.А. - представитель родительской общественности, 1 класс

составили настоящий протокол в том, что 24.10.2023 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 4-6-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. Включить в меню побольше фруктов, соков.

С протоколом комиссии ознакомлена  Севастьянова Ю.Н.

Родительский контроль в составе с протоколом ознакомлены:

Барсамова Е.А.

Напылова А.А.

Бибикова И.А.



