

Акт № 4

комиссии родительского контроля за организацией и качеством питания обучающихся МОУ «Голдинская СОШ»

15.04.2024г

Мы, нижеподписавшиеся члены комиссии: Председатель комиссии Маханова Е.П., ответственная за питание Колпакова Е.В., члены родительского комитета: Дунаева А.М., Подушкина Е.Е. составили настоящий акт проверки по вопросу организации питания.

Была проверена школьная столовая, обнаружено, что мебель в обеденном зале в удовлетворительном состоянии, в наличии необходимый комплект посуды, достаточный для организации питания 73 учащихся. Все работники столовой имеют комплекты спецодежды, обеспечены масками, перчатками. В наличии дезинфицирующие средства. Уборка пищеблока и обеденного зала производится качественно. В ходе контроля был проверен температурный режим блюд, качество приготовленных блюд, полнота порций, соответствие реализуемых блюд утвержденному меню, соблюдение графика приема пищи. Было отмечено, что рацион питания соответствует меню, процесс приготовления блюд организуется в соответствии с технологическими картами и требованиями к здоровому питанию. Замечаний к организации питания нет.

Выводы:

МОУ «Голдинская СОШ» на момент проверки отвечает требованиям Сан ПиН 2.3./2.4.3590-20

Рекомендации:

1. Классным руководителям систематически напоминать детям о необходимости мытья рук перед едой.
2. Повышение культуры питания обучающихся.

Подписи членов комиссии: Мах /Маханова Е.П./

Дунаева /Дунаева А.М./

Подушкина /Подушкина Е.Е./

Колпакова /Колпакова Е.В./

Акт № 4

комиссии родительского контроля за организацией и качеством питания обучающихся МОУ «Голдинская СОШ»

15.04.2024г

Мы, нижеподписавшиеся члены комиссии: Дунаева А.М., Подушкина Е.Е. составили настоящий акт проверки по вопросу графика приема пищи, режима работы столовой, контроль реализации горячих завтраков.

Была проверена школьная столовая, обнаружено, что прием пищи учащихся производится согласно установленного графика, режим работы столовой-согласно установленного графика.

На момент выдачи горячих завтраков меню соответствовало цикличному меню. Блюда прошли бракераж. Бракераж признан удовлетворительным.

Выводы:

Организация горячего питания на момент проверки отвечает требованиям Сан ПиН 2.3./2.4.3590-20

Рекомендации:

1. Классным руководителям систематически напоминать детям о необходимости мытья рук перед едой.
2. Повышение культуры питания обучающихся.

Подписи членов комиссии:

_____/Дунаева А.М./

_____/Подушкина Е.Е./