

Муниципальное автономное общеобразовательное
Учреждение «Тегинская средняя общеобразовательная школа»

АКТ № 3

проверки школьной столовой общешкольной родительской комиссией
от 15.10.2022 г.

В целях усиления контроля за организацией питания в МАОУ «Тегинская СОШ», комиссией общешкольного родительского комитета в составе:

Монина А.П.

Яркина Н.Л.

Хандыбина Н.А.

Составили настоящий акт в том, что 15.10.2022 года, согласно плана работы комиссии по контролю за организацией питания учащихся МАОУ «Тегинская СОШ» на 2022-2023 учебный год проведена проверка организации питания учащихся.

Целью проверки являлись:

- качество питания;
- ассортимент предлагаемой продукции в школьной столовой;
- условия хранения продуктов питания, качество имеющихся в наличии продуктов, соблюдение сроков их реализации;
- обеспечение столовой дезинфекционными средствами;

В ходе проверки комиссия установила:

На момент проверки грубых нарушений и замечаний не выявлено. Пищеблок и его подсобные помещения своевременно убираются. Производственное оборудование и инвентарь, санитарно-техническое оборудование содержатся в исправленном состоянии и чистое. Качество продуктов, находящихся на пищеблоке и в складских помещениях, соответствует установленным требованиям. Блюда соответствуют утвержденному меню, по опросам учащихся, обед нравится детям. Проведено контрольное взвешивание и дегустация членами комиссии порций. При дегустации родители отметили, что вкусовые качества соответствуют блюду, качество обработки соответствует предъявляемым требованиям. Члены комиссии родительского контроля отметили, что порции соответствуют меню и возрастной потребности детей.

Выпуск готовой продукции и качество завозимых продуктов питания контролируется ответственным за питание. Продукция хранится в приспособленных помещениях. Продуктов с просроченным сроком не выявлено. В школе ведутся все журналы, установленные санитарными нормами и правилами. Пищеблок обеспечен необходимыми дезинфекционными средствами.

На момент проверки в обеденном зале чисто, каждый стол накрыт для 6-х обучающихся, соблюдая безопасную дистанцию, посадочных мест детям хватает. Посуды имеется в достаточном количестве, тарелки и стаканы чистые, без сколов. У входа в столовую стоят дежурные педагоги. Для мытья рук имеются раковины, дозаторы с жидким мылом. Все классные руководители сопровождают свои классы. Сотрудники столовой соблюдают гигиенические требования при работе в столовой (маски, перчатки, косынки).

Выводы и рекомендации по проверке:

- Организовать информационный стенд о питании для учащихся, где дети могут получить полезную информацию о питании и правилах питания .

Члены комиссии:

<u>Монина</u>	Монина А.П.
<u>Яркина</u>	Яркина Н.Л.
<u>Хандыбина</u>	Хандыбина Н.А.