

Муниципальное автономное общеобразовательное
Учреждение «Тегинская средняя общеобразовательная школа»

АКТ № 2

проверки школьной столовой общешкольной родительской комиссией

от 23.12.2021г.

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

Монина А.П. – уборщик служебных помещений МАОУ «Тегинская СОШ»;

Яркина Н.Л. - воспитатель пришкольного интерната;

Хандыбина Н.А. – уборщик служебных помещений д/с Зайчик, составили настоящий акт в том, что 18.10.2021 года, согласно плана работы комиссии по контролю за организацией питания учащихся МАОУ «Тегинская СОШ» на 2020-2021 учебный год проведена проверка организации питания учащихся.

Целью проверки являлись:

- охват питания детей, в том числе количество детей, питающихся бесплатно и количество детей, питающихся за плату;
- стоимость питания: за счёт средств родительской платы;
- 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 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 достаточно высоки, 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. Укомплектованность штатной численности школьной столовой -

100%. В школе ведутся все журналы, установленные санитарными нормами и правилами. Пищеблок обеспечен необходимыми дезинфекционными средствами.

На момент проверки в обеденном зале чисто, столы заранее накрываются дежурными. Во время приёма пищи посадочных мест и посуды имеется в достаточном количестве, тарелки и стаканы чистые, без сколов. У входа в столовую стоят дежурные педагоги: обращают внимание на то, что перед едой нужно мыть руки. Для мытья рук имеются раковины 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:

- Необходимо отметить положительную тенденцию изменений в работе Столовой по вкусовым качествам и разнообразию ассортимента.
- Организовать просветительскую работу с детьми о вкусной и здоровой пище, правилах личной гигиены.

Члены комиссии:

Монина Монина А.П.

Яркина Яркина Н.Л.

Хандыбина Хандыбина Н.А.