

Акт № 5

по итогам проведения родительского контроля за организацией питания обучающихся МБОУ-СОШ №19

«25» января 2022

Время: 11:10

Мы, члены комиссии родительского контроля:

Уштина Т. Ю.

Овчинникова А. В.

Григорьева В. В.

Габбасова И. И.

Составили настоящий акт в том, что была проведена проверка школьной столовой МБОУ-СОШ №19 г.Армавира.

На момент проверки установлено:

- горячее питание предоставляется/ не предоставляется всем обучающимся школы с 1 по 11 класс;
- реализуемые блюда соответствуют/ не соответствуют утвержденному меню;
- столы в обеденном зале чистые/ грязные, санитарное состояние пищеблока удовлетворительное/ неудовлетворительное;
- состояние столовой мебели находится в удовлетворительном/ неудовлетворительном состоянии; число посадочных мест соответствует/ не соответствует количеству обучающихся, питающихся за одно посещение;
- график (питания) приема пищи имеется/ не имеется;
- за каждым классом закреплено/ не закреплено время посещения столовой и место в столовой;
- потоки разведены/ не разведены по времени в соответствии с СанПинНами;
- сотрудники столовой, осуществляющие раздачу готовых блюд, соблюдают/не соблюдают все санитарные нормы (есть униформа, защитные маки и перчатки);
- на всех продуктах на момент проверки имелись/ не имелись ценники;
- пищевые продукты, продовольственное сырье поступает в столовую с документацией, которая подтверждает/ не подтверждает их качество и безопасность;
- сроки реализации скоропортящихся продуктов соблюдаются/ не соблюдаются в соответствии с сопроводительными документами;
- документация по предоставлению горячего питания имеется/ не имеется;
- пробы хранятся/ не хранятся в холодильнике, закрыты/ не закрыты крышками;
- температурный режим в холодильниках поддерживается/ не поддерживается (2-6 градусов); в холодильном шкафу готовая продукция хранится/ не хранится в таре, закрытой крышками;

- в столовой имелись/ не имелись в наличии соки, салаты, свежая выпечка, первые и вторые блюда;
- технология приготовления блюд соблюдается/ не соблюдается;
- продукты свежие, доброкачественные;
- вес готовой порции соответствует/ не соответствует заявленному выходу меню;
- 3 % пищевых отходов.

Выводы: в школе организовано питание для обучающихся 1-11 классов. Соблюдение санитарных норм в пищеблоке. Работа столовой и др. уст. питания приучена к ответственности.

Члены комиссии родительского контроля:

Уштина Т. Ю.
Орловникова А. В.
Тришарова В. В.
Табасова Ч. А.

Усуп
Табасов
Н. Табасов