

Акт № 4

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

« 17 » декабря 2021

Время: 15:00

Мы, члены комиссии родительского контроля:

Уштина Т.Ю.

Догданова Т.С.

Овчинникова А.В.

Третьякова В.В.

Табасова И.И.

Степанко И.А.

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: Соблюдение санитарных норм сотрудниками столовой выдерживаются. Нарушений не выявлено претензий и замечаний нет. Комиссия приняла работу столовой и ор-учию питания удовлетворительной.

Члены комиссии родительского контроля:

<u>Ушнина Т. Ю.</u>	
<u>Бадамова Т. Е.</u>	<u>Т. Е.</u>
<u>Собвенникова А. В.</u>	<u>А. В.</u>
<u>Григорьева В. В.</u>	<u>В. В.</u>
<u>Рабацова И. А.</u>	<u>И. А.</u>
<u>Стешенко И. А.</u>	<u>И. А.</u>