

АКТ № 1.

проверки школьной столовой комиссией по контролю организации питания обучающихся

от 17.09.2024 года

Комиссия в составе:

Требенишкова С.Н.
Моисеевко Т.Н.
Рожнова Т.С.

составили настоящий акт в том, что в МБОУ Мурашевская СШ была проведена проверка качества питания в школьной столовой.

Время проверки: 20 мин. (1 большая перемена)

В ходе проверки выявлено:

<u>Направление проверки:</u>	<u>Результат:</u>
Температура подачи блюд	удовлетворительно
Весовое соответствие блюд	соответствует
Вкусовые качества готового блюда	хорошо
Соответствие при приготовленных блюд утвержденному меню	соответствует

Организация питания:

ПРЕДЛОЖЕНИЯ:

- _____
- _____
- _____

С актом ознакомлен (а):

Заведующий(ая) производством Шенкина А.Н.
подпись _____ ФИО _____

Комиссия с актом ознакомлена:

Рожнова Т.С. Рож
Требенишкова С.Н. Сиф
Моисеевко Т.Н. Миф

Протокол 1

проверки организации в школьной столовой горячего питания для обучающихся школы
комиссией родительского контроля

Дата проверки: 17.09.2024 г.

Время проверки: 09-20 час.

Цель проверки: соответствие блюд утвержденному меню, соблюдение гигиенических требований для работников столовой, педагогов и обучающихся.

Родительский контроль в составе:

1. Рожнова Г.С. – ответственная за питание;
2. Гребенникова С.Н.- родитель 9 класса;
3. Моисеенко Т.Н.- родитель 8 класса;

составили настоящий протокол в том, что 17 сентября 2024 года родительским контролем была проведена проверка организации качества питания в школьной столовой.

В ходе проверки установлено:

1. Блюда соответствуют утвержденному меню, по опросам учащихся, обед нравится детям.
2. Проведено контрольное взвешивание и дегустация членами комиссии порций. При дегустации родители отметили, что вкусовые качества достаточно высоки, качество обработки соответствует предъявляемым требованиям.
3. Члены комиссии родительского контроля отметили, что порции соответствуют меню и возрастной потребности детей.
4. Организация питания: у входа в столовую стоят дежурные педагоги: обращают внимание на то, что перед едой нужно мыть руки. Для мытья рук имеются 4 раковины с жидким мылом. Имеются бумажные полотенца.
5. В обеденном зале каждый стол накрыт для 4-х обучающихся, соблюдая безопасную дистанцию, посадочных мест детям хватает.
6. Все классные руководители сопровождают свои классы.
7. Сотрудники столовой соблюдают гигиенические требования при работе в столовой. (маски, перчатки, чепцы).

ПРЕДЛОЖЕНИЯ:

1. Предложить родителям, проводить дома беседы о полезном правильном питании.

С протоколом комиссии ознакомлена:

Родительский контроль в составе с протоколом ознакомлены:

Рожнова Г.С. – ответственная за питание;

Гребенникова С.Н.- родитель 9 класса;

Моисеенко Т.Н.- родитель 8 класса;