

Акт № 6

проведения Комиссией по контролю организации питания обучающихся
МОУ гимназии № 14 мероприятий по родительскому контролю

г. Волгоград

«21» февраля 2024 года

Мы, члены комиссии общественного(родительского) контроля по питанию в составе:
Председатель Комиссии Шкварковской Е.Ю., зам.директора по УВР
члены Комиссии Л.А. Моор, ответственного по питанию

А.В.Горюнова, родитель 6Б, 7А, 11 классов
А.А.Винюкова, родитель 7А, 9Б классов

составили настоящий акт о том, что была проведена проверка
- соответствия реализуемых блюд утвержденному меню;
- санитарно-техническое содержание буфета-раздатки;
- состояние обеденной мебели, столовой посуды и т.д.

Проверено: ассортимент продукции и меню, состояние мебели, посуды, буфета -раздатки

На момент проверки установлено:

№		+ «да», имеется	- «нет»
1	Наличие утверждённого и согласованного примерного меню.	+	
2	Наличие в обеденном зале фактического меню, утвержденного руководителем образовательной организации, его соответствие примерному меню по составу и массе порций, выявление фактов и причин исключения отдельных продуктов из меню или неравноценной замены блюд.	+	
3	Органолептическая оценка блюд, приготовленных на пищеблоке, оценка их температуры.	+	
4	Контроль массы порций блюд на раздаче, их соответствие заявленному выходу блюд по меню.	+	
5	Качество мытья столовой посуды, наличие посуды со сколами, отбитыми краями, наличие непросушенных столовых приборов, качество обработки кассет для столовых приборов.		-
6	Санитарно-техническое состояние обеденного зала, столовой мебели (уборка обеденных столов после каждого накрытия, наличие для этих целей специально выделенной ветоши уборочного инвентаря).	+	
7	Наличие санитарных книжек у персонала школьного пищеблока. Контроль соблюдения сотрудниками личной гигиены (наличие чистой санитарной одежды, перчаток, отсутствие украшений, коротко подстриженные ногти, отсутствие покрытия ногтей лаком),	+	
8	Соблюдение культуры обслуживания обучающихся школьными поварами.	+	
9	Обеспечение условий для гигиенической обработки рук с применением кожных антисептиков при входе в обеденный зал.	+	
10	Наличие условий соблюдения правил личной гигиены обучающимися: исправность смесителей, наличие горячего и холодного водоснабжения к раковинам для мытья рук перед обеденным залом, мыла, бумажных или электрополотенец.	+	
11	Своевременность накрытия столов и прихода обучающихся в столовую	+	
12	Наблюдение за культурой питания обучающихся во время приёма пищи.	+	
13	Проведение выборочного опроса обучающихся (после приёма пищи) об удовлетворенности качеством приготовленных блюд.	+	
14	Наличие информационного стенда в обеденном зале, на котором размещены документы по организации школьного питания	+	
15	Наличие графика работы школьной столовой.	+	

В ходе проверки выявлены следующие замечания

принять участие в материальном обеспечении

или В ходе проверки замечаний не выявлено.

РЕКОМЕНДОВАНО:

Председатель Комиссии:

Е.Ю. Шкварковская
(подпись/Ф.И.О.)

Члены Комиссии:

Л.А. Моор А.А. Винюков А.А. Винюков
(подпись/Ф.И.О.) (подпись/Ф.И.О.) (подпись/Ф.И.О.)
А.В. Горюнова
(подпись/Ф.И.О.) (подпись/Ф.И.О.)