

АКТ проверки работы столовой МБОУ «Печорская гимназия».

от 15.10.2021 г.

Цель проведения общественного контроля- организации питания в МБОУ «Печорская гимназия».

Мы, члены комиссии общественного контроля по питанию:

- Перова Т.И., председатель комиссии по контролю за организацией питания обучающихся МБОУ «Печорская гимназия»;
- Изборская Н.В., заместитель председателя комиссии по контролю за организацией питания обучающихся МБОУ «Печорская гимназия» ;
- Власова А.В., член Совета родителей от 1а класса МБОУ «Печорская гимназия»;
- Финагина О.Н., член Совета родителей от 1в класса МБОУ «Печорская гимназия», член родительского комитета 5а класса;
- Федорова И.В., член Совета родителей от 3б класса МБОУ «Печорская гимназия»

составили настоящий акт в том, что была проведена проверка в школьной столовой МБОУ «Печорская гимназия».

На момент проверки установлено:

- в наличии имеется график (питания) приёма пищи;
 - санитарное состояние пищеблока соответствует санитарным нормам и правилам;
 - все сотрудники пищеблока в униформе, защитных масках и перчатках;
 - составленное меню и качество приготовления пищи соответствует требованиям Сан Пина;
 - организовано бесплатное горячее питание обучающихся 1- 4 класс;
 - питание обучающихся разведено по времени в соответствии с новыми требованиями СанПина;
 - обучающиеся с ОВЗ принимают пищу в два приема (завтрак и обед);
 - в столовой за порядком следят классные руководители, дежурный администратор и дежурные старших классов;
 - наличие контрольного блюда;
 - наличие 10-дневного меню на информационном стенде (окно раздачи);
 - фактическое меню соответствует 10-дневному меню и выдаваемым блюдам;
- проводится проветривание и обеззараживание воздуха рециркулятором;
имеется график проветривания и обеззараживания воздуха;
на обеденных столах салфетки, вазочки с осенними цветами, корзиночки для хлеба, подносы для столовых приборов;

На момент проверки обедали учащиеся 1а, 1б, 1в, 2а, 3а, 4а классов. Детей сопровождали классные руководители. За порядком следил дежурный администратор и учащиеся дежурного 8в класса.

Родители провели дегустацию блюд.

В меню на 15 октября было:

- каша гречневая рассыпчатая;
- рыба припущенная;

- чай с сахаром;
 - хлеб ржано-пшеничный;
 - фрукт (банан);
 - салат свекла с зеленым горошком;
- Все блюда соответствовали меню, температурному режиму и вкусовым качествам.
Замечаний по организации питания нет.

Выводы:

комиссия установила, что школьная столовая соответствует требованиям, предъявляемым нормативно-правовыми актами. Оценка работы школьной столовой признана удовлетворительной. . Претензий и замечаний со стороны проверяющих нет.

Рекомендации:

1. С целью улучшения качества горячего питания обучающихся постоянно осуществлять мониторинг удовлетворенности качеством школьного питания.
2. Ежедневно следить за санитарным состоянием столовой, кухонной посуды и специнвентаря
3. На классных часах провести с обучающимися беседы о необходимости принятия горячей пищи в первой половине дня.
7. Итоги проверки рассмотреть на заседании комиссии с приглашением поваров и директора гимназии.

Члены комиссии:

-Перова Т.И.;

- Изборская Н.В.;

- Власова А.В.;

- Финагина О.Н.;

Федорова Златинская И.В.

С актом ознакомлены: повар Болманова Р.Т.

повар Ильина С. В.