

Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение средняя общеобразовательная школа № 3 г. Сальска

АКТ № 4 от 10.12.2021 г.

проверки организации горячего питания в столовой
МБОУ СОШ № 3 г. Сальска

Комиссия родительского контроля в составе:

Т.Н. Неговора, заместитель директора по ВР, ответственная за организацию питания МБОУ СОШ № 3 г. Сальска;

Т.А. Варина, представитель родительской общественности 6 «А» класса;

Е.М. Мамзина, представитель родительской общественности 2 «Б» класса;

В.В. Сенченко, представитель родительской общественности 9 «А» класса

составили настоящий акт в том, что 10 декабря 2021 года в 8.40 (горячий завтрак) была проведена проверка организации и качества горячего питания в столовой МБОУ СОШ № 3 г. Сальска.

В ходе проверки выявлено:

1. На информационном стенде по организации горячего питания вывешено утвержденное директором меню на 10 декабря 2021 г. горячий завтрак состоял из следующих блюд:

-Рыба тушеная в томате с овощами (100/30)

-Картофель отварной (1/150)

-Икра кабачковая 1/60)

-Хлеб пшеничный йодированный, хлеб ржаной

-Кофейный напиток.

Подача блюд осуществлена по всем нормам СанПиНа, температура блюд допустима к употреблению (все блюда в меру горячие), вид готовой продукции - свежий, запах без признаков окисления. Также были проверены контрольные блюда. Всё соответствует утвержденному меню. По вкусовым качествам - блюда в меру соленые, вкусные, напиток кофейный сладкий, хлеб свежий, не заветренный.

2. Также члены комиссии родительского контроля с журналом бракеража готовой продукции, работой мед. сестры.

3. Санитарное состояние буфет-столовой удовлетворительное. Температура в помещении комфортная, + 23 С. Перед приемом пищи обучающиеся моют руки в санитарной зоне. На каждом умывальнике имеется жидкое мыло, дезинфицирующее средство для обработки рук, на стене имеются два навесных распыляющих санитайзера. В наличии бумажные полотенца. В помещении столовой работает рециркулятор бактерицидный в соответствии с графиком работы. Работники столовой одеты в белые халаты, санитарные шапочки и перчатки, на ногах закрытая обувь.

Столы сервированы салфетками, хлебницами. Чистые столовые приборы находятся в специальном пластиковом поддоне, к которому дети имеют свободный доступ. После еды дети относят грязную посуду самостоятельно.

Предложения и рекомендации:

1. Классным руководителям формировать у детей культуру правильного питания.

2. Проводить мониторинг вкусовых предпочтений детей

3. Итоги проверки озвучить на заседании Общешкольного родительского комитета.

Акт проверки разместить на официальном сайте школы.

Члены комиссии:

Т.Н. Неговора

Т.А. Варина

Е.М. Мамзина

В.В. Сенченко