

Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение

«Основная общеобразовательная школа №12»

АКТ

проверки организации горячего питания для обучающихся школы комиссией
родительского контроляДата проверки: 26.04.2022г.Время проверки: 9 30 час. (большая перемена)

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

Родительский контроль в составе:

№	Ф.И
1.	Тамичанина Ирина Геннадьевна
2.	Деревская Юлия Борисовна
3.	Гурова Диана Дмитриевна

в присутствии заведующей производством Рокстакисовой Т.А.
и Глухой Дианой Дмитриевной – ответственной за организацию питания составили
настоящий протокол в том, что 26.04.22г. года родительским контролем была
проведена проверка организации качества питания в школьной столовой.

В ходе проверки установлено:

1.

№	Критерии	Соответствие	Комментарии
1.	Блюда соответствуют утвержденному меню	соответствует	
2.	Проведено контрольное взвешивание и дегустация членами комиссии порций	Проведено	Вес блюда соответствует
3.	Сотрудники столовой соблюдают гигиенические требования при работе в столовой. (маски, перчатки, чепцы).	Соблюдается	
4.	Организация питания		

2. Ассортимент блюд:

2.1. Организованное питание:

№	Наименование блюда	Вкусовые качества	Эстетичность оформления блюда
1.	Торт картофельное	отм.	эстет.
2.	Котлета мясная с соусом	отм.	эстет.
3.	Чай с сахаром	отм.	эстет.
4.	Мед пшеничный, рижкой	отм.	эстет.
5.			
6.			

7.			
8.			

2.2. Питание с раздачи:

№	Наименование блюда	Вкусовые качества	Эстетичность оформления блюда
1.			
2.			
3.			
4.			
5.			
6.			
7.			
8.			

3. Обеденный зал:

Чистота обеденного зала	зал чистый
Чистота столов и стульев	чистые
Оформление	эстетичное
Чистота посуды	чистая
Качество посуды	без сколов
Другое	

4. Отношение персонала столовой

Зав. производством	вежливое приветствие
Другого персонала	вежливое


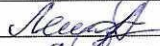

5. Соблюдение противоэпидемиологических мер

СИЗ работников пищеблока	соблюдается
График уборки обеденного зала	соблюдается

Выводы комиссии:

- Еда свежая, горячая, вкусная.
- Обеденный зал чистый, соблюдается график уборки.
- В кулере есть вода, стоят чистые стаканы.
-

Подписи членов комиссии:

-  1. Галиганцева ИИ
-  1. Ледовская Ю.Б.
-  1. Мурашев А.В.