

Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение

«Основная общеобразовательная школа №12»

АКТ

**проверки организации горячего питания для обучающихся школы комиссией
родительского контроля**

Дата проверки: 09.03.2022.

Время проверки: 10:30 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.	Тамбачанкина Ирина Геннадьевна.
2.	Ледовская Юлия Борисовна.
3.	Глухова Диана Дмитриевна.

в присутствии заведующей производством Константинова Т.А.
и Глухой Дианой Дмитриевной – ответственной за организацию питания составили
настоящий протокол в том, что 09.03.22 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	Соответст-т.	
2.	Проведено контрольное взвешивание и дегустация членами комиссии порций	Проведено	Вес блюд соответствует утвержденному меню
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.	Тунец с овощами рисом		
2.	и курицу дой котлет.	отм.	эстетичное
3.	салат из фруктов	отм.	эстетичное
4.	ябло лимонный соус	отм.	эстетичное.
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	чистота
Чистота столов и стульев	чистые, без разводов, пятен
Оформление	эстетичное
Чистота посуды	чистая
Качество посуды	без сколов, трещин.
Другое	

4. Отношение персонала столовой

Зав. производством	Вежливый, внимательный
Другого персонала	Вежливый, внимательный



5. Соблюдение противоэпидемиологических мер

СИЗ работников пищеблока	соблюдается
График уборки обеденного зала	соблюдается

Выводы комиссии:

1. Соблюдается чистота зала, посуды, вовремя по графику проводятся уборки
2. Вкус блюд отличный, продукты свежие, еда теплая
3. Питание детей организовано по графику, учитывалось мнение родителей при участии.
4. Персонал столовой вежливый, приветливый.

Подписи членов комиссии:

1.  / Пилигалкина ИГ
2.  / Ледовская И.Б.
3. _____ / _____