

АКТ № 4
проверки комиссии контроля качества
питания обучающихся МБОУ:
Лагутнинская СОШ

От « 19 » ноября 20 21 г

Комиссия в составе:

Плешакова Анжелика Владимировна зам. директора по ВР - председатель комиссии
Костенко Галина Викторовна - родитель
Родина Татьяна Леонидовна - родитель
Разгуляева Марина Владимировна - родитель

Цель проведения общественного контроля выявление нарушений при организации питания в МБОУ: Лагутнинская СОШ

На момент проверки установлено:

1. В наличии имеется график (питания) приёма пищи;
2. в наличии график дежурства учителей и администрации;
3. санитарное состояние пищеблока соответствует санитарным нормам и правилам;
4. Сотрудник пищеблока в униформе, защитных маске и перчатках;
5. пищевые продукты поступают в столовую с документацией, которая подтверждает их качество и безопасность;
6. составленное меню и качество приготовления пищи в соответствии с требованиями;
7. организовано бесплатное горячее питание обучающихся 1- 4 класс;
8. в наличии вся документация по предоставлению горячего бесплатного питания младших школьников;
9. питание учеников младших классов разведено по времени в соответствии с новыми СаНиНами.
10. в школьной столовой на 17 сентября было предложено на ОБЕД для детей льготной категории и детей ОВЗ;
- суп рисовый на мясном бульоне;
- чай с сахаром;
- хлеб пшеничный;
11. питание осуществляется по утвержденному 10 дневному меню. Меню предварительно было выставлено на школьный сайт.

Членами комиссии было проведено контрольное взвешивание и дегустация блюд.

При взвешивании порций выяснили следующее

Блюдо (меню дети льготной категории и дети ОВЗ;) ОБЕД	Кол-во по норме	Кол-во при взвешивании
- суп рисовый на мясном бульоне;	250	255
- чай с сахаром;	200	200
- хлеб пшеничный;	30	30

При дегустации родители отметили, что вкусовые качества достаточно высоки, качество обработки соответствует предъявляемым требованиям.

Члены комиссии отметили, что порции соответствуют возрастной потребности детей.

Организация питания: у входа в столовую стоят дежурные: и взрослые, и дети: обращают внимание на то, что перед едой нужно мыть руки. Для мытья рук имеются 5 раковин с жидким

мылом. Сушат руки при помощи сушек. В обеденном зале для каждого класса накрываются отдельные столы, посадочных мест детям хватает. Все классные руководители сопровождают свои классы.

Комиссия посетила пищеблок. Нарушений не было выявлено: столы чисто вытерты, используются специальные принадлежности для мытья столов, тарелки чистые, без сколов.

ПРЕДЛОЖЕНИЯ:

Предложить родителям, проводить дома беседы о правильном питании.

Вывод: комиссия установила, что школьная столовая соответствует требованиям, предъявляемым нормативно-правовыми актами. Оценка работы школьной столовой признана удовлетворительной.

Подписи членов комиссии:

Плешакова Анжелика Владимировна

Костенко Галина Викторовна

Родина Татьяна Леонидовна

Разгуляева Марина Владимировна

