

Акт проверки общественной комиссией организации горячего питания в столовой МОАУ «ООШЗ»

Дата проверки: 20.09.2022 год

Цель проверки: Удовлетворенность обучающихся МОАУ «ФМЛ» организацией горячего питания на предмет органолептических качеств блюд, соблюдения норм СанПиН в ОУ.

Комиссия в составе:

1. Шонина Галина Владимировна – заместитель директора по УВР.
2. Куткужина Алтын Нурлановна – ответственный за питание.
3. Трубникова Ольга Владимировна – член родительского комитета 2 «А» класса МОАУ «ФМЛ».

Виды проверки:

1. Проверка качества готовой продукции, условий и сроков ее реализации технологии приготовления пищи, норм раздачи готовой продукции и выполнения других требований.
2. Промежуточный контроль за выполнением условий договора, заключенного с АО «КШП Подросток».
3. Опрос обучающихся с целью оценки удовлетворенности качеством отпускаемой продукции.

В ходе проверки выявлено:

1. В этот день, согласно утвержденному меню, в столовой подавались: салат «Фантазия», борщ с капустой и картофелем, плов из филе птицы, соки овощные, фруктовые и ягодные, кисель из концентрата плодового или ягодного, хлеб пшеничный, хлеб столовый. Готовая продукция реализуется в соответствии с установленными сроками. Условия и технология раздачи пищи в пищеблоке соответствует норме.
2. Обучающиеся моют перед едой руки, в наличии имеются раковины для мытья руки сушилка. В обеденном зале для каждого класса сотрудниками столовой в специальной одежде накрываются отдельные столы, посадочных мест детям хватает, все учащиеся едят сидя. Отведенного времени на прием пищи хватает всем учащимся. Все классные руководители сопровождают свои классы в столовой. Сервировка столов оставила положительное впечатление. По проведенному среди учащихся опросу еда им нравится, дети довольны.
3. После приема пищи столы вытираются, используются специальные принадлежности для мытья столов. Посуда чистая.
4. Организовано бесплатное питание для обучающихся 1-4 классов.
5. В наличии имеется график питания.
6. В наличии график дежурства учителей.
7. Органолептические показатели продукции (цвет, запах) – соответствуют гигиеническим требованиям.
8. Соблюдаются условия трехстороннего договора в полном объеме.
9. Текущие замечания обучающихся, родителей и членов комиссии своевременно направляются в комбинат школьного питания.

Шонина Г.В. Шонина

Куткужина А.Н. Куткужина

Трубникова О. В. Трубникова

Акт проверки общественной комиссией организации горячего питания в столовой МОАУ «Гимназия №1»

Дата проверки: 17.09.2022 год

Цель проверки: Удовлетворенность обучающихся МОАУ «ФМЛ» организацией горячего питания на предмет органолептических качеств блюд, соблюдения норм СанПиН в ОУ.

Комиссия в составе:

1. Шонина Галина Владимировна – заместитель директора по УВР.
2. Куткужина Алтын Нурлановна – ответственный за питание.
3. Комарова Юлия Леонидовна – член родительского комитета 5 «А» класса МОАУ «ФМЛ».

Виды проверки:

1. Проверка качества готовой продукции, условий и сроков ее реализации технологии приготовления пищи, норм раздачи готовой продукции и выполнения других требований.
2. Промежуточный контроль за выполнением условий договора, заключенного с АО «КШП Подросток».
3. Опрос обучающихся с целью оценки удовлетворенности качеством отпускаемой продукции.

В ходе проверки выявлено:

1. В этот день, согласно утвержденному меню, в столовой подавались: бутерброд с повидлом, запеканка рисовая с творогом и молоком сгущенным, пряник, чай с молоком и хлеб пшеничный. Готовая продукция реализуется в соответствии с установленными сроками. Объемы порций соответствуют двухнедельному меню. Условия и технология раздачи пищи в пищеблоке соответствует норме.
2. Обучающиеся моют перед едой руки, в наличии имеются раковины для мытья руки сушилка. В обеденном зале для каждого класса сотрудниками столовой в специальной одежде накрываются отдельные столы, посадочных мест детям хватает, все учащиеся едят сидя. Отведенного времени на прием пищи хватает всем учащимся. Все классные руководители сопровождают свои классы в столовой. Сервировка столов оставила положительное впечатление. По проведенному среди учащихся опросу еда им нравится, дети довольны.
3. После приема пищи столы вытираются, используются специальные принадлежности для мытья столов. Посуда чистая.
4. Организовано бесплатное питание для обучающихся 12-18 лет с ОВЗ.
5. В наличии имеется график питания.
6. В наличии график дежурства учителей.
7. Органолептические показатели продукции (цвет, запах) – соответствуют гигиеническим требованиям.
8. Соблюдаются условия трехстороннего договора в полном объеме.
9. Текущие замечания обучающихся, родителей и членов комиссии своевременно направляются в комбинат школьного питания.

Шонина Г.В. 

Куткужина А.Н. 

Комарова Ю.Л. 