

МОБУ «Троицкая СОШ им Г.К. Жукова»

Акт проверки организации в школьной столовой горячего питания обучающихся школы комиссией родительского контроля.

Дата проверки: 27.09.2024

Время проверки: 10.00 ч

Комиссия в составе:

1. Алексико Е.В. - соуч. педагог
2. Ахмедово Н.В. - зам. директора по УМР
3. Оглозова Б.С. - родитель
4. Дюдашева И.А. - отв. за организацию питания
5. Колбаева Д.Б. - родитель

Провели проверку столовой по следующим вопросам:

1. Соответствие рационов питания согласно утвержденному меню.
2. Качество готовой продукции.
3. Санитарное состояние зала столовой.
4. Организация приема пищи учащимися.
5. Соблюдение графика работы столовой.
6. Внешний вид сотрудников столовой.
7. Наличие меню (есть, нет).
8. Соответствие меню – дня перспективному меню
9. Причина не соответствия.

В результате проверки

установлено: Бюджет соответствует утвержденному меню. Видеоз. бюджет соответствует норме в годич. бюджет. Имеется утвержденное меню. Имеется график приема пищи. Имеется сопроводительная документация (Брошюры и журнал).

Для мытья рук используются раковины дозаторы с жидким мылом. Дети сушат руки при помощи электрических сушилок.

Выводы:

Комиссией установлено что все условия соответствуют требованиям.  
Оценка работы школьной столовой удовлетворительная.

Подписи членов комиссии: Алексико Е.В. /  
Ахмедово Н.В. /  
Дюдашева И.А. /  
Оглозова Б.С. /  
Колбаева Д.Б. /

МОБУ «Троицкая СОШ им Г.К. Жукова»

Акт проверки организации в школьной столовой горячего питания обучающихся школы комиссией родительского контроля.

Дата проверки: 20.12.2021

Время проверки: 10.00 ч.

Комиссия в составе:

1. Лещенко Е.В. соц. педагог.
2. Александрова И.В. зам дир. по УМР
3. Доджиева И.А. отв. за организацию питания
4. Овчинцов В.С. - родитель.
5. \_\_\_\_\_

Провели проверку столовой по следующим вопросам:

1. Соответствие рационов питания согласно утвержденному меню.
2. Качество готовой продукции.
3. Санитарное состояние зала столовой.
4. Организация приема пищи учащимися.
5. Соблюдение графика работы столовой.
6. Внешний вид сотрудников столовой.
7. Наличие меню (есть, нет).
8. Соответствие меню – дня перспективному меню
9. Причина не соответствия.

В результате проверки

установлено: - В помещении имеется график работы персонала пищеблока; - Санитарное состояние пищеблока соответствует санитарным нормам и правилам; - Все сотрудники пищеблока в униформе; - на все пищевые продукты, продовольственное сырье имеется соответствующая документация; - составленное меню и качество приготовленной пищи в соответствии с требованиями; - где имеются ртутные термометры с датой поверки. Сухая чистота помещений.

Выводы:

Комиссия установила, что столовая соответствует требованиям предъявляемым нормативно-правовыми актами органа работы и школьной столовой признакам удовлетворительности. Предложить родителям, проводить дома беседы о правильном питании.

Подписи членов комиссии: Лещенко Е.В. |  
Александрова И.В. |  
Доджиева И.А. |  
Овчинцов В.С. |  
\_\_\_\_\_ |