

проверки школьной столовой
общественной комиссией по контролю за организацией и качеством питания обучающихся
в МБОУ «Толстовская СОШ»

от «16» октября 2024 года

Комиссия в составе:

Буслаевой Л.С. – ответственной за организацию питания
Коноваловой Н.Л. – родителя
Поповой Е.Л. – родителя
Светлышевой Н.А. – повара

составили настоящий акт о том, что 16 октября 2024 года в 10.30 была проведена проверка организации и качества питания в школьной столовой.

Время проверки: 10:30 – 10:50 час. (1 большая перемена)

В ходе проверки выявлено:

1) Школьной столовой на 16 октября было предложено меню:

1. гуляш из отварной говядины, макаронные изделия
2. компот из с/ф
3. хлеб пшеничный
4. яблоко

В связи с отсутствием мяса говядины, была произведена замена мяса на куриное. Поваром составлен Акт замены блюда.

2) Было проведено контрольное взвешивание и дегустация блюд членами комиссии.

При взвешивании 1 порций макарон отварных и 1 порции гуляша, полученная масса равнялась 300 г, что соответствует норме (выход макарон отварных – 200 г, гуляш – 100 г). Компот разлит по стеклянным стаканам объемом 200 мл, что соответствует норме. Хлеб выложен в общие хлебницы, которые стоят на столах. Яблоки целые, без повреждений, хорошо промыты. Так же на каждом столе имеются салфетницы.

При дегустации готовых блюд отметили, что вкусовые качества в норме, без посторонних привкусов и запахов, без горечи.

3) Члены комиссии отметили, что порции соответствуют возрастной потребности детей.

4) Организация питания: у входа в школьную столовую стоит санитайзер с дезинфицирующим средством и салфетки. Сотрудники столовой перед каждым приемом пищи напоминают учащимся о том, что необходимо мыть руки перед едой. Для мытья рук имеются 3 раковины с жидким мылом. Сушат руки при помощи одноразовых полотенец. В обеденном зале для каждого класса накрываются отдельные столы, посадочных мест детям хватает. Классные руководители сопровождают свои классы.

5) Столы в обеденном зале чисто вытерты, используются отдельные принадлежности для мытья столов и посуды. Тарелки и стаканы чистые, без сколов.

6) Члены комиссии отметили, что в школьной столовой светло и чисто. Имеется информационный стенд для учащихся и родителей

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

С актом комиссии ознакомлена:

Повар:



Светлышева Н.А.

Члены комиссии общественного контроля за организацией и качеством питания:

Буслаева Л.С. – ответственной за организацию питания

Коновалова Н.Л. – родитель

Попова Е.Л. – родитель

