

Муниципальное общеобразовательное автономное учреждение "Средняя общеобразовательная школа №32 имени Героя Советского Союза С.Т Вагина"

Акт № 11 от 16 сентября 2014
контроля за организацией питания учащихся

Общественная комиссия по контролю за организацией питания учащихся в составе:

Итрухина М.И - заместитель директора по УВ

Ломова Т.Н. - председатель родительского комитета и правления ОГОО

"Союз родителей МОАУ СОШ №32"

Жадько А.А- член правления, представитель родительской общественности

Федорова Г.А.- член правления, представитель родительской общественности

Махмудова Г.С.- социальный педагог

Присутствовали:

Малютина Г.И. бригадир ООО "Валентина"

Составили настоящий акт о том, что была произведена проверка горячего питания учащихся МОАУ "СОШ №32" в период с 12⁰⁰ час до 13⁰⁰ час.

Организация, оказывающая услуги ООО КШП "Валентина".

В ходе проверки установлено:

1. Меню на текущую дату вывешено (не вывешено), заверено (не заверено), соответствует (не соответствует) 12 дневному меню, включает:

Салат из моркови и яблок 1/60 суп картофельный с бебики 1/250, салатик капустный 1/160, сметана 1/10, напиток из свеклы и яблок 1/200, хлеб пшеничный 1/60, хлеб ржаной 1/30

2. Сервировка столов началась в 13⁰⁰ час. (стаканы, ложки, хлеб)

3. Раздача горячего питания началась в 13⁰⁵ час. Соответствует (не соответствует) меню.

4. Произведено контрольное взвешивание выхода порций в количестве 1 шт. Вес соответствует (не соответствует) меню:

Вес порции соответствует 770 гр

5. Органолептические показатели (внешний вид): хорошо, удовлетворительно, не удовлетворительно

6. Учащиеся приступили к завтраку в 13¹² час. На момент начала приёма пищи питание горячее (незначительно остывшее, холодное)

7. Технологические карты: в наличии (отсутствуют)

8. Журнал бракеража готовой продукции: в наличии (отсутствует), заполнен (не заполнен)

9. Журнал бракеража пищевых продуктов и продовольственного сырья: в наличии (отсутствует), заполнен (не заполнен)

10. Качество сырой продукции, условия и сроки хранения

соответствуют срокам реализации

11. Отбор суточных проб: произведён (не произведён): Властимово Т.А

12. Санитарное состояние пищеблока: удовлетворительно

13. Санитарное состояние обеденного зала: удовлетворительно

14. Состояние столовой посуды и столовых приборов: удовлетворительно

15. Произведены беседы с учащимися. Жалобы, поступившие от учащихся:

Нет жалоб с учащихся

16. Оценка несъеденной пищи (взвешивание остатков)

Остатки салата 277г, Кусочки 120г 92,40%
3%

17. Выводы:

Производственные помещения содержатся в чистоте, вентилируются. Водопроводная система работает исправно. Состояние помещений хорошее. (статусность объекта)
составил 98г, 46мл (от дома)

Члены комиссии:

Т.Н. Ломова
А.А. Жадько
М.И. Итрухина
Г.И. Малютина
Г.А. Федорова
Г.С. Махмудова

Ломова Т.Н.
Жадько А.А.
Итрухина М.И.
Малютина Г.И.
Федорова Г.А.
Махмудова Г.С.