

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

Акт № 19 от 13 июля 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:

Малютин Г.И. бригадир ООО "Валентина"

Составили настоящий акт о том, что была произведена проверка горячего питания

учащихся МОАУ "СОШ №32" в период с 13³⁰ час до 14³⁰ час.

Организация, оказывающая услуги ООО КПП "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 белокожанной капусты 1/100 свекольник
1/250 котлет картофельные 1/100 пюре из гороха
с маслом 1/185 каша из свежих пшениц 1/200
Хлеб пшеничный 8/с 1/35, Хлеб ржаной 1/30

2. Сервировка столов началась в 13⁵⁵ час. (стаканы, ложки, хлеб)

3. Раздача горячего питания началась в 13⁰⁰ час. Соответствует (не соответствует) меню.

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

вес порции составил 900 гр

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

6. Учащиеся приступили к завтраку в 14¹³ 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): Малютин Г.И.

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:

Ветни кушанья хорошо

16. Оценка несъеденной пищи (взвешивание остатков)

Остаток составил 3170. Кушанья 100гм

17. Выводы:

Производственные помещения содержатся в чистоте. Объем готовых блюд соответствует срокам реализации. Стоимость обеда составила 113 руб 44 коп (без доставки)

Члены комиссии:

Л.И.
Т.А.
М.И.
Г.И.
Г.А.
Г.С.

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