

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

Акт № 14 от 5 сентября 2013
контроля за организацией питания учащихся

Общественная комиссия по контролю за организацией питания учащихся в составе:

Байгильдина И.З. - 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 8³⁰ час до 9³⁰ 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:

котлета 1/75, суп из гороха 1/160, чай с сахаром 1/200, хлеб пшеничный 1/66

2. Сервировка столов началась в 8³⁰ час. (стаканы, ложки, хлеб)

3. Раздача горячего питания началась в 8³⁵ час. Соответствует (не соответствует) меню.

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

Вес порции соответствует 501 гр

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

6. Учащиеся приступили к завтраку в 8³² 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): Малютинской 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:

Не все дети кушают горьковое пюре.

16. Оценка несъеденной пищи (взвешивание остатков)

Остаток остатков 4185 гр. Кухня 140 гр.

17. Выводы:

Производственные помещения содержатся в чистоте, обстановка в столовой благо соответствующая, средняя реализация, температура заварки воды была 65 градуса.

Члены комиссии:

[Подпись]
[Подпись]
[Подпись]
[Подпись]
[Подпись]

Ломова Т.Н.
Жадько А.А.
Байгильдина И.З.
Малютина Г.И.
Федорова Г.А.
Махмудова Г.С.