

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

Акт № 17 от 23 ноября 2018 г.
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 10⁰⁰ час до 11⁰⁰ 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:

компот фруктов из пакета 1/80, вода в бутылке (завтрак) 1/180, чай с сахаром 1/80, хлеб ржаной 1/50

2. Сервировка столов началась в 10¹⁵ час. (стаканы, ложки, хлеб)

3. Раздача горячего питания началась в 10²⁵ час. Соответствует (не соответствует) меню.

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

вес порции соответствует 527 гр

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

6. Учащиеся приступили к завтраку в 10³⁰ 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

соответствует срокам реализации

11. Отбор суточных проб: произведён (не произведён):

12. Санитарное состояние пищеблока

13. Санитарное состояние обеденного зала:

14. Состояние столовой посуды и столовых приборов:

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

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

Всего учащихся с заболеваниями




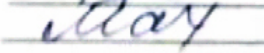


16. Оценка несъеденной пищи (взвешивание остатков)

Остатки составили 1756 гр. учащихся 100 чел.

17. Выводы:

Продукты питания расходуемые содержатся в чистоте в соответствии с требованиями санитарно-гигиенических правил. Организация питания учащихся соответствует требованиям санитарно-гигиенических правил.

Члены комиссии:

Ломова Т.Н.

Жадько А.А.

Итрухина М.И.

Малютина Г.И.

Федорова Г.А.

Махмудова Г.С.