

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

Акт № 1 от 16.06.2015
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 12³⁰ час до 13⁵⁰ 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 белокочанной капусты с морковью и
яблоками 1/60, суп с макаронными изделиями
и картофелем 1/200, котлетам 1/90, каша
гречневая рассыпчатая 1/170, блинчат из апельсинов
с яблоками 1/200, хлеб пшеничный 1/63, хлеб ржаной 1/15

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:

750 гр. вес порции

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): Мамонтовой Т.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:

Дети ругали учителя. Заглавной ком.

16. Оценка несъеденной пищи (взвешивание остатков)

Взвешивание 450 гр.
Остаток на съеденной пище 3,375 гр.

17. Выводы:

Продукты питания надлежащим образом
в течение, объем готовых блюд соответствует
срокам реализации. Количество блюда соответствует
б/фуд 80%

Члены комиссии :

[Signature]
[Signature]
[Signature]
[Signature]
[Signature]

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