

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

Акт № 4 от 14.06.2018
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 10⁰⁰ час до 11⁰⁰ 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 1/90, картофельное пюре 1/150, пюре
рыбный суп с брокколи 1/200, хлеб пшеничный
1/65

2. Сервировка столов началась в 10⁰⁰ час. (стаканы, ложки, хлеб)

3. Раздача горячего питания началась в 10⁰³ час. Соответствует (не соответствует) меню.

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

вес порции 550 гр

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

6. Учащиеся приступили к завтраку в 10⁰¹ 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):

12. Санитарное состояние пищеблока

13. Санитарное состояние обеденного зала:

14. Состояние столовой посуды и столовых приборов:

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

Беседы по теме "Правила поведения в учебном кабинете"

16. Оценка посещенной пищи (взвешивание остатков)

Взвешивание пищи, оставшаяся съедена 100%

17. Выводы:

Проведены беседы по правилам поведения в учебном кабинете, соблюдены все требования к организации питания учащихся. Вывод: соблюдение санитарных правил.

Члены комиссии:

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

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