

Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение
«Средняя общеобразовательная школа а.Бесленей»

Акт №

от 25 февраля 2022г.

по итогам проведения родительского контроля организации и качества горячего питания учащихся в МБОУ «СОШ а.Бесленей»

Мы, члены комиссии общественного контроля организации и качества горячего питания:

1. Хакунов М.Д.
2. Эскиндарова Д.М.
3. Охтова Альбина
4. Бжунаева Лидия

В ходе проверки качества питания в школьной столовой
установлено:

Горячее питание предоставляется в обязательном порядке всем обучающимся с 0-4 класс

Завтак для детей с ОВЗ: макашник с мясом какао с молоком , бутерброд с маслом, йогурт.

Меню предварительно было размещено на школьном сайте.

С целью контроля по соблюдению технологического процесса отбирается суточная проба от каждой из приготовленных блюд.

В ходе проверки были проведены контрольное взвешивание и дегустация порций. Вес готовой порции соответствует заявленному выходу в меню.

Приготовленные блюда имеют приятный соответствующий цвет и запах.

Ежедневная приготовленная еда соответствует меню, снимается ежедневная проба. Запрещенные продукты в питании детей не употребляются.

Технология приготовления блюд соблюдается

Продукты свежие, согласно требованиям СанПин.

При дегустации комиссия отметила, что вкусовые качества достаточно высоки,

Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение
«Средняя общеобразовательная школа а.Бесленей»

Акт №

от 25 февраля 2022г.

по итогам проведения родительского контроля организации и качества горячего питания учащихся в МБОУ «СОШ а.Бесленей»

Мы, члены комиссии общественного контроля организации и качества горячего питания:

1. Хакунов М.Д.
2. Эскиндарова Д.М.
3. Охтова Альбина
4. Бжунаева Лидия

В ходе проверки качества питания в школьной столовой
установлено:

Горячее питание предоставляется в обязательном порядке всем обучающимся с 0-4 класс

Завтак для детей с ОВЗ: макароны с мясом, каша с молоком, бутерброд с маслом, йогурт.

Меню предварительно было размещено на школьном сайте.

С целью контроля по соблюдению технологического процесса отбирается суточная проба от каждой из приготовленных блюд.

В ходе проверки были проведены контрольное взвешивание и дегустация порций. Вес готовой порции соответствует заявленному выходу в меню.

Приготовленные блюда имеют приятный соответствующий цвет и запах.

Ежедневная приготовленная еда соответствует меню, снимается ежедневная проба. Запрещенные продукты в питании детей не употребляются.

Технология приготовления блюд соблюдается

Продукты свежие, согласно требованиям СанПин.

При дегустации комиссия отметила, что вкусовые качества достаточно высоки,

качество обработки соответствует предъявляемым требованиям. Члены комиссии отметили, что порции соответствуют возрастным потребностям детей,

Организация питания: у входа в столовую стоят классные руководители контролируя мытье рук перед едой. Для мытья рук имеются 4 раковины с жидким мылом. Сушат руки при помощи салфеток. За каждым классом закреплено время посещения столовой и место. Столы накрывают до начала перемены. Посадочных мест в достаточном количестве. Все классные руководители (0-4) сопровождают свои классы. Столы в

обеденном зале чистые, используются специальные принадлежности для мытья столов, тарелки чистые, без сколов, санитарное состояние пищеблока удовлетворительное. В столовой чисто и уютно.

Состояние мебели в школьной столовой находится в удовлетворительном состоянии, число посадочных мест соответствует количеству питающихся за одно посещение.

Проверена документация (журнал бракеража, здоровья, технологические карты, перспективное меню, журнал учета температурного режима), к ведению документации пищеблока претензий нет.

Журнал осмотра сотрудников на гнойничковые заболевания ведется медицинской сестрой.

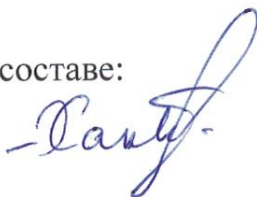
При проверке были представлены сопроводительные документы сертификаты на мясную, молочную продукцию. Сроки реализации скоропортящихся продуктов соблюдаются в соответствии сопроводительных документов. Пробы хранятся в специальном холодильнике, закрыты крышками.

Вывод: комиссия установила, что школьная столовая соответствует требованиям, предъявляемым нормативно-правовыми актами. Оценка работы школьной столовой признана удовлетворительной, нарушения не выявлены.

ПРЕДЛОЖЕНИЯ: Предложить родителям проводить дома беседы о правильном питании. Соблюдать требования СанПин.

Комиссия в составе:

1. Хакунов М.Д.



2.Эскиндарова Д.М. - Эскиндарова

3.Охтова Альбина - Охтова

4.Бжунаева Лидия - Бжунаева