

Акт № 10

выполнения проверки организации питания в МБОУ Михайловской СОШ

Дата проведения: 20.10.21г.

Время: 10 50

Цель проверки: качество предоставления горячего питания в МБОУ Михайловской СОШ, организации работ школьной столовой.

Состав комиссии:

Кириллова В.В. - директор школы

Киселёва О.Р. - зам директора по УВР, ответственной за организацию горячего питания

Взбужено А.А. - родитель обучающегося 3кл.

Коскова О.Н. - родитель обучающегося

Мы, члены комиссии контроля по питанию составили настоящий акт о том, что 20.10.2021 г. в школьной столовой МБОУ Михайловской СОШ была проведена проверка организации работы школьной столовой и качества горячего питания.

На момент проверки установлено:

- приготовление пищи происходит в соответствии с примерным недельным меню, которое утверждается директором школы;
- на все приготовленные блюда имеются технологические карты;
- Меню на текущий день размещается в доступном месте.
- На раздате выставлены контрольные блюда
- Членами комиссии была проведена организацион-

чистая еда и дежурный блюз. Внешний вид блюза хороший, составляющие ингредиенты не разварена, имеют необходимую консистенцию.

При дежурном члене комиссии отметили достаточно высокие вкусовые качества, что подтверждалось отсутствием нехарактерного запаха.

- Отмечено, что порции соответствуют норме.

Организация питания:

- Для лотков рук имеются 3 умывальника с горячей водой, в наличии бытовые принадлежности

- в обеденном зале для каждого класса накрываются отдельные столы, посадочных мест достаточно. Все классы сопровождают классные руководители.

- Для лотков столов имеются специальные принадлежности, посуда чистая, без сколов

Вывод: представление горячего питания и организация работы школьной столовой в МОУ Михайловской СШ признана удовлетворительной.

Члены комиссии:

Кириллова В.В.



Кемеров О.С.



Обухова А.А.



Кескова О.Н.



Акт № 9

по итогам проверки родительского контроля
вопросов организации горячего питания в
школе.

Дата: 8.09.21. время проверки 12⁴⁰

Цель контроля: проверка выполнения правил
организации горячего питания, организаци-
онная оценка готовых блюд, вкушение
и расчет процента несъеденной пищи.

Мы, члены комиссии родительского контроля
Немерова О.С. Каскова О.Н. Водурова А.А., Вургунаев
Н.А. составили акт о проверке в школьной
столовой МОУ Михайловской СШ.

На момент проверки установлено:

- обеспечение горячим питанием идет в
плановом порядке. Питание оказывают школь-
ники 1-10 классов (11 класса нет)
- Комиссией установлено, что работниками
столовой соблюдаются правила организации
питания: в наличии меню для 1-4 классов,
5-9 классов, для платного питания; имеются
технологические карты по приготовлению блюд.
- Организационная оценка готовых блюд показала,
что все блюда имеют хороший внешний вид,
вкус, соответствующий продуктам, в норме

Меню на обед:

Суп лапша домашняя с туш.

Рис отварной

Сосиски отварные

Соус томатный

Салат из свежих огурцов

Кисель

Чай с сахаром, печенье, конфеты

- анализ несвежей пищи показал, что в целом, микробы съедают все.

Незначительное отходы составляют несвежий хлеб, немытое оставшееся риса, недоваренный чай.

Примерная оценка % несвежей пищи за обед 1-10 кл 2,4 %. Это свидетельствует о том, что обслуживающее учреждение готовится к работе.

Вывод: питание в МКУ Михайловской ССН организовано в соответствии с правилами. Приготовление блюд производится в соответствии с меню, по технологическим картам. Оценка вкусовых качеств положительная.

Члены комиссии;

Кемирова О.С.	Глуз
Каскова О.Н.	Охлоп
Обухова А.А.	Обух
Вургунова Н.А.	Вургу