

АКТ
о результатах проверки школьной столовой
общественной комиссией по контролю за организацией и качеством питания
от 20 марта 2018 года

На основании:
распоряжения директора и годового плана

Комиссия в составе:
Председатель:
Бажина Н.М. – заместитель директора по УВР

Члены комиссии:
Седых О.В. – представитель 3Б класса;
Батова А.А. – представитель 5Б класса;
Цынгалова И.С. – представитель 1Г класса;
Мейрон Е.Ю. – представитель 7Б класса;
Лекомцева Н.В. – учитель физической культуры;
Талантова И.Н. – учитель начальных классов

Составили настоящий акт о том, что 20 марта 2018 года была проведена проверка качества питания в школьной столовой МАОУ «СОШ № 60».

В ходе проверки выявлено:




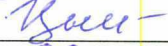

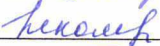

- 1) Внешний вид школьной столовой производит приятное впечатление, столы чистые, внешний вид поваров и обслуживающего персонала соответствует нормам, работает все освещение, в наличии у раковин жидкое мыло для рук, сушилки для рук работают.
- 2) В школьной столовой на 20 марта было предложено 6 видов меню. Предлагаемые блюда имеют приятный соответствующий цвет и запах.
- 3) Проведена экспертиза вкусовых качеств блюд: салат картофельный с луком и морковью; кнели из говядины, каша гречневая рассыпчатая, пюре картофельное на молоке, чай с лимоном. Все блюда соответствуют представлениям членов комиссии о вкусной и здоровой пище. Претензий к качеству приготовления, качеству продуктов нет.
- 4) Было проведено контрольное взвешивание 5 порций каши гречневой рассыпчатой - вес соответствует норме, 5 порций кнелей из говядины – вес соответствует норме.
- 5) Члены комиссии отметили, что детям приготовленные блюда понравились, отходов немного; учащиеся старших классов предпочитают обедать без предварительной заявки, через раздачу, ценники на раздаче расставлены.
- 6) Организация питания: за соблюдением порядка в столовой следит дежурный учитель, классные руководители сопровождают детей в столовую, напоминают о необходимости мыть руки перед едой. В обеденном зале для каждого класса накрываются отдельные столы, посадочных мест детям хватает.
- 7) Эстетичность накрытия столов: работники столовой следят за чистотой столов, на столах не всегда успевают пополнять бумажные салфетки.

ПРЕДЛОЖЕНИЯ:

- 1) Работникам столовой рекомендовать делать гарнир меньше по весу и добавлять овощи, салаты.
- 2) Продолжить контроль за соблюдением санитарных правил перед едой.
- 3) Эстетичность накрытия столов: на всех столах должны быть салфетки.

Председатель общественной комиссии:

Члены общественной комиссии:

	Бажина Н.М.
	Седых О.В.
	Батова А.А.
	Цынгалова И.С.
	Мейрон Е.Ю.
	Лекомцева Н.В.
	Талантова И.Н.



С актом общественной комиссии ознакомлена:

Директор МАОУ «СОШ № 60»

 И.А. Елисеева

20 марта 2018 г.