

АКТ
о результатах проверки школьной столовой
общественной комиссией по контролю за организацией и качеством питания
от 11 октября 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 4Б класса;
Батова А.А. – представитель 6Б класса;
Цынгалова И.С. – представитель 2Г класса;
Мейрон Е.Ю. – представитель 8Б класса;
Лекомцева Н.В. – учитель физической культуры;
Талантова И.Н. – учитель начальных классов

Составили настоящий акт о том, что 11 октября 2018 года была проведена проверка организации и качества питания в школьной столовой МАОУ «СОШ № 60».

В ходе проверки выявлено:





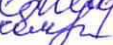


- 1) Утвержден директором школы график дежурства учителей в столовой, график питания учащихся, список общественной комиссии по контролю за организацией питания школьников и бракеражной комиссии.
- 2) В столовой имеется стенд, где каждый участник образовательного процесса может найти информацию о составе бракеражной комиссии, ежедневном меню, плакаты о правильном питании и правилах поведения за столом. Ежедневно ведется бракеражный журнал.
- 3) 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.
- 4) В школьной столовой на 11 октября было предложено 5 видов меню. Предлагаемые блюда имеют приятный соответствующий цвет и запах. Проведена экспертиза вкусовых качеств блюд: салат из сырых овощей, плов, какао, хлеб. Все блюда соответствуют представлениям членов комиссии о вкусной и здоровой пище. Претензий к качеству приготовления, качеству продуктов нет.
- 5) Члены комиссии отметили, что детям приготовленные блюда понравились, отходов немного.
- 6) За соблюдением порядка в столовой следит дежурный учитель, классные руководители сопровождают детей в столовую. В обеденном зале для каждого класса накрываются отдельные столы, посадочных мест детям хватает. Замечено, что некоторые учащиеся выносят буфетную продукцию за пределы школьной столовой.
- 7) Уборка обеденных залов проводится после каждого приема пищи. Обеденные столы моют горячей водой с добавлением моющих средств, используя специально выделенную ветошь и промаркированную тару.

ПРЕДЛОЖЕНИЯ:

- 1) Считать работу по организации питания удовлетворительной.

- 2) Классным руководителям усилить контроль за соблюдением санитарных правил перед едой.
- 3) Дежурному учителю не допускать вынос буфетной продукции за пределы столовой.

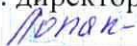
Председатель общественной комиссии:
Члены общественной комиссии:

 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:

И.о. директора MAOU «СОШ № 60»



Н.В. Лопатина

11 октября 2018 г.