

АКТ № 2
Общественной комиссии по контролю организации и
качества питания обучающихся
МАОУ «Школа-интернат №85»

19.10.2021 г.

Мы, нижеподписавшиеся комиссия, в составе:

Баландина О.В. – заместитель председателя комиссии (родитель обучающегося 76 класса), Кузнецова О.С. – член комиссии (родитель обучающегося 9б класса), Большаков Я.Э. – член комиссии (обучающийся 11 класса).

Составили настоящий акт в том, что 19 октября 2021 года, был осуществлен общественный контроль за организацией и качеством питания в школьной столовой во время завтрака.

Формы проведения проверки: 1. Проверка санитарно-гигиенического состояния обеденного зала: обеденной мебели, столовой посуды и столовых приборов, наличие салфеток. 2. Удовлетворенность обучающихся качеством и организацией питания (по результатам выборочного опроса детей с согласия их родителей или законных представителей и анкетирования; условия соблюдения правил личной гигиены обучающимися (по наблюдению во время приема пищи). 3. Соответствие реализуемых блюд утвержденному меню, выход и состав блюд. Объем и вид пищевых отходов после приема пищи. 4. Информирование родителей и детей о здоровом питании через показ видеороликов о здоровом питании, размещения материала на сайте школы. 5. Культура обслуживания. 6. Отсутствие в дополнительном питании продуктов, запрещенных СанПиН. 7. Обеспечение питьевого режима в соответствии с требованиями законодательства. 8. Контроль наличия лабораторных исследований качества и безопасности поступающей пищевой продукции и готовых блюд.

Время проверки: 09:00

Проверкой было установлено:

1. Визуальный осмотр обеденного зала показал хорошее санитарно-гигиеническое состояние.
2. В целом, обучающиеся удовлетворены качеством питания в столовой. Правила личной гигиены, учащиеся соблюдают. Так же проводилось анкетирование обучающихся 6 и 9 класса.
3. Наличие меню в столовой на момент проверки **ИМЕЕТСЯ**. Меню соответствует примерному меню на 19 октября: 1. Салат «Летний». 2. Борщ с капустой и картофелем, со сметаной. 3. Рыба, запеченная с картофелем по-русски. 4. Сок виноградный. 5. Хлеб ржаной. Объемы на выходе готовых блюд **СООТВЕТСТВУЮТ** объемам, заявленным в меню.
4. Тепловой режим готовых блюд **ВЫДЕРЖАН**.
5. На сайте школы размещена информация о правильном и здоровом питании для школьников и родителей. В столовой расположен стенд о здоровом питании.

6. В дополнительном меню отсутствуют продукты запрещенные в школьных столовых.
7. Обучающимся обеспечен питьевой режим.
8. Ассортимент продукции, отпускаемой школьным буфетом разнообразен: в наличии имеется до 10 наименований различной выпечки, что пользуется спросом у учащихся.
9. Наличие графика работы столовой, графика приема пищи, график уборки столовой – **ИМЕЕТСЯ**.
10. Чистота и целостность столовых приборов **СООТВЕТСТВУЕТ** норме
11. Соблюдение санитарно-гигиенических норм сотрудниками пищеблока (внешний вид, спец. Одежда) **СОБЛЮДАЮТСЯ**.
12. Классные руководители **СОПРОВОЖДАЮТ** учащихся на обед.
13. Влажная уборка производится по графику.

Замечания: Замечаний нет.

Комиссия пришла к выводу о том, что питание организовано на достаточно хорошем уровне.

Предложения:

1. Предложить родителям, проводить дома беседы о правильном питании.

Акт составили:

Баландина О.В.- зам. председателя комиссии

Кузнецова О.С. – член комиссии

Большаков Я.Э.-член комиссии



БОЛЬШАКОВ

С актом ознакомлена: зав. производством

Комарова О.С.



Отв. За орг. Питания- Якимова Э.В.


