

Акт № 3

по итогам проведения комиссией по контролю организации и качества питания проверки организации и качество питания в школьной столовой во время обеда, а так же соблюдения культуры обслуживания обучающихся, их внешнего вида и поведения

Дата проведения: **22.11.2024**

Время проведения проверки соблюдения культуры обслуживания обучающихся: **11:15**

Время проведения проверки организация и качество питания в школьной столовой во время обеда и контрольного снятия проб с готовых блюд: **11:15**

Цель: 1) **контроль соблюдения культуры обслуживания обучающихся, внешнего вида и поведения обучающихся в столовой.**

2) **организация и качество питания в школьной столовой во время обеда, снятие проб с готовых блюд.**

Мы, члены группы общественного контроля организации и качества питания в составе Рассолова И.В., Бобровой Е.А, Кировой Г.Ю., Беспалова С.П. Ельпина И.П. (родители 1-х классов) составили настоящий акт об итогах проверки соблюдения культуры обслуживания обучающихся, внешнего вида и поведения, обучающихся в столовой.

В ходе проверки было выявлено следующее:

- культура обслуживания обучающихся работниками школьной столовой – удовлетворительная (работники столовой в соответствующей униформе, перчатках; столы накрыты за 3 мин. до начала приема пищи обучающимися; блюда имеют хороший эстетический вид; посуда соответствует санитарным нормам; работники столовой вежливые, спокойные, доброжелательные);
- внешний вид обучающихся – удовлетворительный (все обучающиеся без верхней одежды, помыли руки перед принятием пищи);
- поведение обучающихся – удовлетворительное (обучающиеся спокойно зашли в столовую, расселись согласно закрепленным местам, спокойно принимали пищу, грязную посуду сдали на мойку, в период ожидания класса дети шумят, пытаются играть в игры с друг другом).

Вывод:

культура обслуживания обучающихся, их внешний вид и поведение в столовой - удовлетворительные.

Претензий и замечаний со стороны членов группы общественного контроля и организации питания нет.

Предложения: классным руководителям 1-5х классов необходимо провести разъяснительные беседы о культуре поведения в столовой, а так же во время приема пищи.

Мы, члены группы общественного контроля организации и качества питания в составе Рассоловой И.В., Бобровой Е.А, Кировой Г.Ю., Беспаловой С.В., Ельпина И.П., родители, составили настоящий акт об итогах проверки организация и качество питания в школьной столовой во время обеда, и снятие проб с готовых блюд.

Цель проверки: **организация и качество питания в школьной столовой во время обеда, снятие проб с готовых блюд.**

Формы проведения проверки:

- Визуальный осмотр обеденного зала;
- Беседы с работниками школ, обучающимися;
- Работа с документацией, регламентирующей деятельность школьной столовой

Проверкой было установлено:

- 1) Визуальный осмотр обеденного зала показал хорошее санитарное состояние.
- 2) Наличие меню в столовой на момент проверки имеется.

3) Органолептическая оценка блюд (блюда, заявленные в меню), соответствуют вкусовым и внешним качествам.

Обед :

Борщ с капустой и картошкой 250гр 250

Каша молочная 200 гр. 200

Плов из птицы 240 гр. 240

Хлеб пшенич.иодированный 40г. 40

Хлеб бородинский 20гр 20

Чай с сахаром 200гр 200

4) Тепловой режим готовых блюд выдержан.

5) Ассортимент продукции, отпускаемый школьным буфетом разнообразен, более 5 видов выпечки, салаты, сок, йогурт.

6) Имеется график работы столовой, приема пищи.

7) Работники столовой находятся на рабочем месте в специализированной одежде, и перчатках.

Замечаний нет.

Вывод:

-Комиссия пришла к выводу о том, что питание в МБОУ «СОШ №12» организовано на достаточно хорошем уровне.

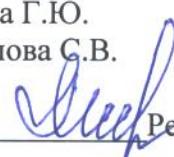
Члены группы общественного контроля и организации питания:

 Рассолова И.В.

 Боброва Е.А

 Кирова Г.Ю.

 Беспалова С.В.

С актом ознакомлена  Ресслер М.С.