

Акт № 5  
о результатах проверки организации и качества питания  
учащихся МОУ СШ № 34

Комиссия родительского контроля за организацией и качеством питания учащихся в составе: Астуниной Л.В. – ответственной за питание, Круглянской Н.М. – члена комиссии РК за организацией и качеством питания, Волобуевой Н.В., Валовой Е.В., Рзаевой И.В. – представителей родительской общественности 7 «А» класса, Логвиновой О.Н., Несветаевой Т.О. – представителей родительской общественности 2 «Б» класса 20.01.2023г. посетила буфет-раздаточную.

Цель проверки:

1. санитарно-гигиеническое состояние буфета-раздаточной
2. соблюдение графика питания;
3. соответствие ежедневного меню примерному 12-дневному;
4. качество питания;
5. объем и вид пищевых отходов.

В ходе проверки выявлено:

1. У входа в буфет оборудована санитарно-гигиеническая зона: раковины, дозаторы с жидким мылом, сушилки для рук. В зале для приема пищи выделена зона буфета, оборудованная прилавком, охлажденной витриной. Мусор собирается в пластиковый контейнер с крышкой. В обеденном зале чисто, светло, комфортно, работает рециркулятор. Внешний вид сотрудников буфета опрятен, они пользуются средствами индивидуальной защиты. Для каждого класса накрываются отдельные столы. Столовые приборы чистые, стаканы и тарелки без сколов.





2. График питания учащихся осуществляется по графику. Работники буфета-раздаточной осуществляют предварительное накрытие столов. Классные руководители находятся рядом с детьми и контролируют процесс приема пищи.


3. Реализуемые готовые блюда соответствуют утвержденному меню.

4. Готовые блюда хорошего качества. Пища, приготовленная для выдачи, находится в термосах. Температура подаваемых блюд соответствует нормам СанПиН. Буфетная продукция представлена в большом ассортименте. Маркировка буфетной продукции соответствует нормам.

5. По результатам выборочного опроса детей выяснилось, что им нравится посещать буфет, они довольны организацией и качеством питания. В основном, съедают всю порцию. Объем отходов горячего питания (макаронные изделия, рыбные котлеты) составляет около 20-25% от общего количества выданной готовой продукции.

Члены комиссии:

Астунина Л.В.   
Круглянская Н.М.   
Валова Е.В.   
Волобуева Н.В. 

Логвинова О.Н.   
Несветаева Т.О.  
Рзаева И.В.