Акт №6

по итогам проведения родительского контроля
за организацией питания обучающихся
МБОУ гимназии №1

«28» февраля 2022 г.
Время: 12.00

Мы, члены комиссии родительского комитета:
Тумиковская Анна Владимировна
Кравцова Оксана Викторовна
Шашева Замира Руслановна

составили настоящий акт в том, что была проведена проверка в школьной столовой МБОУ гимназии №1 г. Армавира.

На момент проверки установлено:

- горячее питание предоставляется/не предоставляется всем обучающимся гимназии с 1 по 11 класс;
- реализуемые блюда соответствуют/не соответствуют утверждённому меню;
- столы в обеденном зале чистые/грязные, санитарное состояние пищеблока удовлетворительное/неудовлетворительное;
- состояние столовой мебели находится в удовлетворительном/неудовлетворительном состоянии; число посадочных мест соответствует/не соответствует количеству обучающихся, питающихся за одно посещение;
- график (питания) приёма пищи имеется/не имеется;
- за каждым классом закреплено/не закреплено время посещения столовой и место в столовой;
- потоки разведены/не разведены по времени в соответствии с СанПинНами;
- сотрудники столовой, осуществляющие раздачу готовых блюд, соблюдают/не соблюдают все санитарные нормы (есть униформа, защитные маски и перчатки);
- на всех продуктах на момент проверки имелись/не имелись ценники;
- пищевые продукты, продовольственное сырьё поступают в столовую с документацией, которая подтверждает/не подтверждает их качество и безопасность;
- сроки реализации скоропортящихся продуктов соблюдаются/не соблюдаются в соответствии с сопроводительными документами;

- документация по предоставлению горячего питания имеется/не имеется;
- пробы хранятся/не хранятся в специальном холодильнике, закрыты/не закрыты крышками;
- температурный режим в холодильниках поддерживается/не поддерживается (2-6 градусов); в холодильном шкафу готовая продукция хранится/не хранится в таре, закрытой крышками;
- в столовой имелись/не имелись в наличии соки, салаты, свежая выпечка, первые и вторые блюда;
- ассортимент продукции, отпускаемой школьным буфетом, разнообразен/не разнообразен;
- технология приготовления блюд соблюдается/не соблюдается;
- продукты свежие, доброкачественные;
- вес готовой порции соответствует/не соответствует заявленному выходу в меню;
- 6 % пищевых отходов.

Выводы: в МБОУ гимназии № 1 организовано предоставление горячего питания школьникам с 1 по 11 класс. Рацион питания детей соответствует утверждённому меню; имеется меню-дня, соответствующее перспективному. Качество готовой продукции (вкус и цвет блюд) хорошее. Приём пищи осуществляется в соответствии с графиком и в соответствии с санитарными требованиями в условиях распространения коронавирусной инфекции. Сотрудники столовой соблюдают гигиенические требования. Санитарное состояние обеденного зала – удовлетворительное. Комиссия признала работу столовой и организацию питания удовлетворительной. Претензий и замечаний со стороны проверяющих нет.

Члены комиссии родительского контроля:

Пушенкова Анна Владимировна

Кравцова Оксана Викторовна

Шакиева Замира Руслановна