

АКТ №5
проверки школьной столовой комиссией
по контролю организации питания обучающихся
МОУ СОШ им. Малкарова Х.Ш. с.п. Жанхотеко.

от 15.01.2021г.

Комиссия в составе:

Председатель: Кулиева Ж.М. – заместитель директора по ВР.

Члены комиссии:

- ✓ Курданова Х.Б.–профсоюз, член Родительского комитета;
- ✓ Малкаров Р.С.– председатель Управляющего совета школы, член комиссии;
- ✓ Алтуева З.М. – член Родительского комитета;
- ✓ Тезова М.В. – член Родительского комитета;
- ✓ Гулиев Г.С.-завхоз школы;
- ✓ Тилова Ф.С. –руководитель ШМО классных руководителей;
- ✓ Малкарова Р.А. – медицинская сестра

составили настоящий акт в том, что 15 января 2021г. в школьной столовой МОУ СОШ им.Малкарова Х.Ш. с.п. Жанхотеко была проведена проверка качества питания в школьной столовой.

Время проверки: 20 мин. (2 большая перемена)

В ходе проверки выявлено:

Направление проверки	Результаты
Температура подачи блюд	Соответствует требованиям
Весовое соответствие блюд	Соответствует требованиям
Вкусовые качества готового блюда	Соответствует требованиям
Соответствие приготовленных блюд утвержденному меню	Соответствует
Объем и вид пищевых отходов после приема пищи	Соответствует

Организация питания:

На момент проверки в

- 1). Школьной столовой на 15 января было предложено чай с лимоном, хлеб с сыром, плов из говядины, свежие помидоры, тортимилка.
- 2). Ежедневное меню соответствует двухнедельному меню.
- 3). Выход продукции соответствует нормам, указанным в меню.

- 4). При дегустации родители отметили, что вкусовые качества достаточно высоки, качество обработки соответствует предъявляемым требованиям.
- 5). Члены комиссии отметили, что порции соответствуют возрастной потребности детей.
- 6) Организация питания: у входа в столовую не было дежурного. Ученики мыли руки перед едой. В обеденном зале для каждого класса накрываются отдельные столы, посадочных мест детям хватает. Не все классные руководители сопровождают свои классы (Не было руководителя 6 класса)
- 7) Комиссия посетила пищеблок. Нарушений не было выявлено.
- 8) Столы чисто вытерты, используются специальные принадлежности для мытья столов, тарелки чистые, без сколов.
- 9) После обеда ученики убирают за собой, отдельно складывают посуду, чашки и ложки.
- 10) Учащиеся накрываются столы до начала перемены;
- 11) Санитарное состояние пищеблока соответствует санитарным нормам и правилам.
12. Пищевых отходов не много.

Предложения:

1. Предложить родителям, проводить дома беседы о правильном питании.
2. Продолжить усиленный контроль за организацией питания детей и качества выдаваемой продукции.

С актом комиссии ознакомлен: Работник пищеблока: Вишневская З.М.

Комиссия в составе с актом ознакомлены:

- ✓ Курданова Х.Б. — *ХБ*
- ✓ Малкаров Р.С. — *РС*
- ✓ Алтуева З.М. — *ЗМ*
- ✓ Тезова М.В. — *ТВ*
- ✓ Тилова Ф.С. — *ФС*
- ✓ Гулиев Г.С. — *ГС*
- ✓ Малкарова Р.А. — *РА*