

АКТ

Проверки школьной столовой родительской комиссией по контролю организации питания обучающихся в столовой МБОУ СОШ № 6

24.09.2024 г.

Время: 10.05, 11.05

Цель проведения родительского контроля:

выявление нарушений при организации питания в МБОУ СОШ № 6

Мы, члены комиссии родительского контроля по питанию: акт в том, что была проведена проверка в школьной столовой МБОУ СОШ № 6 Красюкова Е.В., Аксенова К.М., Ломакина Г.С. составили настоящий акт

В ходе проверки выявлено:

- 1) администрацией школы организовано горячее питание по сменам.
- 2) питание осуществляется по утвержденному 10-дневному меню
- 3) Организовано бесплатное горячее питание обучающихся 7 — 11 лет, питание учащихся 12-18 лет организовано за счет родительских средств.
- 4) ежедневное меню вывешивается в столовой до начала 2 урока;
- 5) была проведена проверка вкусовых качеств блюд; все блюда соответствуют нормам; претензий к качеству приготовления, качеству продуктов нет; Порции по весу соответствовали меню.
- 6) - по меню завтрака: ШАРИКИ "СОЛНЫШКО" рыбные (фарш рыбный, лук репч., морковь, масло раст., хлеб пш., молоко, яйцо, соль, перец молотый), ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ (промышленное производство), ХЛЕБ РЖАНОЙ (промышленное производство), САЛАТ "ШКОЛЬНЫЕ ГОДЫ" (огурцы грунтовые, капуста б/к, томаты грунтовые, масло подс., соль), ПЮРЕ КАРТОФЕЛЬНОЕ (картофель, вода, молоко, масло сл., соль), СОКИ ОВОЩНЫЕ, ФРУКТОВЫЕ И ЯГОДНЫЕ (промышленное производство). (7 — 11 лет)
- по меню завтрака: ШАРИКИ "СОЛНЫШКО" рыбные (фарш рыбный, лук репч., морковь, масло раст., хлеб пш., молоко, яйцо, соль, перец молотый), ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ (промышленное производство), ХЛЕБ РЖАНОЙ (промышленное производство), САЛАТ "ШКОЛЬНЫЕ ГОДЫ" (огурцы грунтовые, капуста б/к, томаты грунтовые, масло подс., соль), ПЮРЕ КАРТОФЕЛЬНОЕ (картофель, вода, молоко, масло сл., соль), СОКИ ОВОЩНЫЕ, ФРУКТОВЫЕ И ЯГОДНЫЕ (промышленное производство). (12-18 лет)
- 7) В школьной столовой функционирует санитарно-гигиеническая зона (раковины, жидкое мыло, бумажные полотенца), на столах присутствуют салфетки.
- 8) Классные руководители следят за организованным питанием учащихся.

Предложения и рекомендации:

Следить за соблюдением санитарно-гигиенических норм при раздаче пищи.

Рекомендовать расширить ассортимент для 12 лет и старше, и чаще включить в меню свежие фрукты и кондитерские изделия.

Классным руководителям активизировать работу по пропаганде здорового питания.

Родителям рекомендовать посещать школьную столовую в целях контроля. По возникающим вопросам обращаться к администрации школы среди учащихся и родителей.

Вывод:

Комиссия признала работу столовой и организацию питания удовлетворительной. Претензий и замечаний со стороны проверяющих нет.

Члены комиссии:

Красюкова Е.В. _____

Аксёнова К.М. _____

Ломакина Г.С. _____