

АКТ
проверки комиссии родительского контроля
качества питания обучающихся

от 21 ноября 2023 г

Наименование ОО: МКОУ «Турманская СОШ»

Комиссия в составе: Лотова Л. А.
Лавицкая О. В.

Провели проверку столовой по следующим вопросам:

1. Соответствие реализуемых блюд утвержденному меню:
Реализуемые блюда соответствуют утвержденному меню
2. Наличие в обеденном зале циклического меню, утвержденного руководителем:
Утвержденное руководителем, заверенное печатью меню размещено на стенде в обеденном зале
3. Наличие в обеденном зале ежедневных меню для учащихся льготных категорий, соответствие стоимости питания и циклическому меню, утвержденных руководителем, поваром:
Утвержденные ежедневные меню для льготников находятся на стенде
4. Причина несоответствия меню:
Меню соответствует
5. Соответствие выхода готового блюда нормам в циклическом меню:
Выход готового блюда соответствует нормам утвержденным меню.
6. Вкусовые качества приготовленных блюд:
Вкусные блюда полностью отвечают вкусовым качествам и санитарно-гигиеническим св-ва блюда соответствуют требованиям
7. Была ли проверка бракеражной комиссии на сегодняшний день:
Проверка прошла
8. Санитарное состояние обеденного зала, состояние обеденной мебели, наличие салфеток и т.д. :
Санитарное состояние обеденного зала, обеденной мебели соответствует санитарно-гигиеническим требованиям. На обеденных столах на специально выделенных местах имеются салфетки

9. Соблюдение графика работы столовой:

График соблюдается

10. Соблюдение графика приема пищи:

График соблюдается

11. Имеются ли факты выдачи учащимся остывшей пищи:

Фактов выдачи уч-ся остывшей пищи не выявлено

12. Условия соблюдения личной гигиены учащимися:

Условия соблюдаются, соответствуют требованиям

13. Наличие и состояние санитарной одежды у сотрудников осуществляющих раздачу готовых блюд:

Санитарная одежда сотрудников имеется в соответствии с требованиями, чистая, опрятная.

14. Объем и вид пищевых отходов после приема пищи:

Объем пищевых отходов на малой кухне - 3,5 литра

15. Как часто проводится уборка обеденного зала:

Уборка обеденного зала проводится в соответствии с графиком

В результате проверки установлено:

Утвержденное меню исполняется. Блюда приготовлены в соответствии с утвержденным меню. Температурный режим блюд соблюдается. Вкусовые качества блюд отличные. Нарушений санитарно-гигиенических требований не обнаружено.

Подписи членов комиссии:

[Подпись]

Т. А. Иванова