

Муниципальное автономное общеобразовательное учреждение
средняя общеобразовательная школа № 33 г. Томска
Общешкольный родительский комитет
Комиссия общественного (родительского) контроля
над организацией и качеством питания обучающихся

Акт проверки организации питания в столовой МАОУ СОШ № 33 г. Томска
Июль-----, 2023-2024

месяц

Основание проверки: Положение об общественной комиссии по контролю над организацией процесса питания и качеством питания в МАОУ СОШ № 33 г. Томска.

Цель проверки: проверить выполнение требований Роспотребнадзора, СанПиНов и условий, созданных для организации питания обучающихся в 2023 – 2024 учебном году.

Представитель общественной комиссии по осуществлению родительского контроля над организацией и качеством процесса питания обучающихся: Виндгау Ю.Р.-----, представитель родительской общественности от 4-4 класса.

Посещение столовой происходило в 1 смену (время 9:25).

В соответствие с графиком питания питались обучающиеся 1,3 классов.

Дата посещения: 31.07.2024

Дата и время посещения согласованы с администрацией ОО: 29.07.2024

В ходе проверки выявлено:

1. Необходимые условия для соблюдения обучающимися правил личной гигиены, санитарного состояния пищеблока: созданы \не созданы
2. Эстетическое состояние обеденного зала: удовлетворительное \неудовлетворительное
3. Состояние мебели в обеденном зале: удовлетворительное \неудовлетворительное
4. Посуда (при выдаче блюд): соответствует нормам-----
5. Документация:
 - цикличное меню: на сайте школы присутствует \не присутствует.
 - фактическое меню на день: в наличии \не представлено.
 - график приема пищи: в наличии \не представлено, соблюдается \не соблюдается.
6. На информационном стенде в помещении столовой представлен меню, график посещения столовой, график мероприятий по СанПиНу-----
7. Соблюдение санитарно – гигиенических требований обучающимися (мытьё рук): соблюдается \не соблюдается.
8. Приготовленные блюда утвержденному меню: соответствуют \не соответствуют.
9. Порции полновесны \не полновесны.
10. Соблюдение температурного режима подачи пищи: соблюдается \не соблюдается (температура блюд 62----- градусов).
11. Качество приготовленных блюд: удовлетворительно----- (по мнению опрошенных учеников).
12. Качество приготовленных блюд: в пределах нормы (по собственному мнению).
13. Общее визуальное количество отходов: 30-----%. Причины неадекватные порции-----
14. Условия хранения продуктов: соответствует \не соответствуют.
15. Исправность холодильного оборудования: исправно \ не исправно.
16. Наличие суточной пробы: в наличии \не имеется.
17. Классные руководители на момент приема пищи школьниками: присутствовали и осуществляли необходимый контроль \не присутствовали.
18. Поведение обучающихся во время приема пищи: неадекватное-----
19. Оперативность работников пищеблока: активные-----
20. Доброжелательность работников пищеблока: вежливые, внимательные-----

Дополнение: Нарушения выявлены не были. Организация питания в школьной столовой осталась в целом удовлетворительной-----

Виндгау Ю.Р.-----
(Виндгау Ю.Р.-----)