

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  
---26.02.24---, 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: -----, представитель родительской общественности от ---4В--- класса.

Посещение столовой происходило в ---1--- смену (время ---12.00---).

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

Дата посещения: ---26.02.24---

Дата и время посещения согласованы с администрацией ОО: ---26.02.24 19.00---

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): чистая-----
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-----

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 ----- градусов).

11. Качество приготовленных блюд: ----- (по мнению опрошенных учеников).

12. Качество приготовленных блюд: удовлетворительное (по собственному мнению).

13. Общее визуальное количество отходов: -----30-----%. Причины некорректная работа

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: удовлетворительное-----

19. Оперативность работников пищеблока: удовлетворительное-----

20. Доброжелательность работников пищеблока: удовлетворительное-----

Дополнение:-----

-----

-----

-----

\_\_\_\_\_  
(Виринева И.В.)