

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

Март, 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: Аншенико ГИ., представитель родительской общественности от 11 класса.

Посещение столовой происходило в 1 смену (время 9:30).

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

Дата посещения: 20.03.24

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

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, без сколов и трещин
 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 листок рецептов питания, перечень одобренных продуктов
 7. Соблюдение санитарно – гигиенических требований обучающимися (мытьё рук): соблюдается \не соблюдается.
 8. Приготовленные блюда утвержденному меню: соответствую \не соответствуют.
 9. Порции полновесны \не полновесны.
 10. Соблюдение температурного режима подачи пищи: соблюдается \не соблюдается (температура блюд ----- 65 ----- градусов).
 11. Качество приготовленных блюд: хорошо (по мнению опрошенных учеников).
 12. Качество приготовленных блюд: хорошо (по собственному мнению).
 13. Общее визуальное количество отходов: 20-30%. Причины -----
-
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: достаточно оперативны
 20. Доброжелательность работников пищеблока: доброжелательны

Дополнение:-----

Аншенико ГИ.