

Российская Федерация
Свердловская область
Муниципальный орган управления образованием-
Управление образованием Тавдинского муниципального округа
Муниципальное казенное общеобразовательное учреждение
средняя общеобразовательная школа № 11
(МКОУ СОШ №11)

Акт
проверки организации питания обучающихся членами комиссии по
родительскому контролю от « 3 » октября 2018

Комиссия в составе

Бондарева Е. В., Чурко О. Н.

Смирнова Ф. А., Бричевородок В. А.

и ответственного за организацию питания обучающихся Савиновой О.А., провела проверку организации питания обучающихся, качества питания и выявила следующее:

1. Соблюдение режима работы школьной столовой, графика питания обучающихся
режим работы школьной столовой соблюден
2. Обеденный зал содержится Бровештранше осущесвьуется санитарные нормы, писание еще действует
находится на обеденном столе кухнисты
работники в зале все в масках с требов СЗС
(санитарно-техническое содержание обеденного зала, состояние обеденной мебели, столовой посуды, наличие салфеток, сервировка столов, проветривание и т.п.)
3. Организация дежурства педагогов и обучающихся
Дежурство педагогов осуществляется
4. Условия соблюдения правил личной гигиены обучающимися
дети руки моют в классах при входе
в обеденный зал дети отдают работников餐廳. сп. боя.
5. Наличие и состояние санитарной одежды у сотрудников, осуществляющих раздачу готовых блюд
Сотрудники одеты в форму на руках перчатки
на голове колпак; маска на лице.
6. Разнообразие примерного рациона питания обучающихся
В обеденном зале меню имеется по всем
категориям питанияющихся
7. В зале имеется / не имеется меню, по всем (не всем) категориям питающихся учащихся. Меню соответствует / не соответствует примерному рациону питания.
Дополнительное меню для учащихся не имеет
8. Контрольное блюдо салат "Осенний" - 100 гр
Текущий рацион соусом из картофеля
(наименование блюда) картофель из пюре
вес 70 гр / 899/кг соответствует / не соответствует примерному рациону.
9. Пища подается в горячем / теплом / холодном виде, в соответствии с меню
(да/нет) пища подается в горячем и соотвествует меню.

10. Условия организации питьевого режима обучающихся

удовлетворительные

11. Объем и вид пищевых отходов после приема пищи

5%

12. Удовлетворенность ассортиментом и качеством потребляемых блюд по результатам выборочного опроса детей

Удовлетворяет качеством питания

13. Информирование родителей и детей о здоровом питании

Учебник по организующему питанию
лическое

14. Выводы и рекомендации членов комиссии

Результаты проверки качества 5-11 классов

состоит в целом удовлетворяющему питанию

отличение качества питания обнаружено

Члены комиссии:

Парфенов 8.44
Мурзин 0.44
Савинова 8.44
Христорожек 8.44

Ответственный за организацию питания обучающихся Савинова О.А./