

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 « 5 » декабря 2015г.

Комиссия в составе

Белякова Е. В., Смирнова А. Р.,
Шамшина С. Н., Аксенова Л. Н.

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 содержит превышение осуществляемое, санитарные нормы питания для детей нацеленность на определенные стадии кулинарного мастерства в соответствии требований ГОСТ
(санитарно-техническое содержание обеденного зала, состояние обеденной мебели, столовой посуды, наличие салфеток, сервировка столов, проветривание и т.п.)
3. Организация дежурства педагогов и обучающихся
Режим работы педагогов осуществлен
4. Условия соблюдения правил личной гигиены обучающимися
Руки моют в классах, при входе в обеден. зал дети обрабатывают руки спиртосолью
5. Наличие и состояние санитарной одежды у сотрудников, осуществляющих раздачу готовых блюд
Сотрудники одеты в форму на руках перчатки на голове кепка; маска на лице
6. Разнообразие примерного рациона питания обучающихся
В обеденном зале меню имеется по всем категориям питающихся
7. В зале имеется / не имеется меню, по всем (не всем) категориям питающихся учащихся. Меню соответствует / не соответствует примерному рациону питания.
Федеральное меню для учащихся имеется
8. Контрольное блюдо салат из разных салатов 140, фрукты из яблока 280г, маниток фруктовый 200г.
(наименование блюда)
- вес 686 гр / 100% зал соответствует / не соответствует примерному рациону.
9. Пища подается в горячем / теплом / холодном виде, в соответствии с меню
(да/нет) теплым виде в соответствии с меню

10. Условия организации питьевого режима обучающихся

исследователь

11. Объем и вид пищевых отходов после приема пищи

5%

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

удовлетворяю качество питания

13. Информирование родителей и детей о здоровом питании

ученый по организаций питания

14. Выводы и рекомендации членов комиссии

Питание учащихся 5-11 (первая) соответствует разрешенному питанию

Вкус и качество питания отличное

Члены комиссии:

*Болицкая Е.В.
Савинова Сандра Григорьевна Я.Г.
Ильинская С.Н.
Аксенов Аксенов Ф.Н.*

Ответственный за организацию питания обучающихся

Савинова О.А.

/Савинова О.А./