

Акт № 7

Проверки школьной столовой при МАОУ ООШ п. Мельниково комиссией по родительскому контролю за организацией питания обучающихся

от 17 марта 2023 года

п. Мельниково

Комиссия в составе:

Лойко Н.Г. - заместитель директора МАОУ ООШ п Мельниково, председатель комиссии по осуществлению родительского контроля за организацией горячего питания детей;
Баранникова О.В. – член комиссии родительского контроля;
Рыболовлев Денис - член комиссии родительского контроля;
Малойкина Алина - член комиссии родительского контроля

17 марта 2023 года был проведен рейд по проверке школьной столовой с целью оценки организации питания обучающихся.

Комиссией в присутствии ответственного за питание Скрендо З.Н. и заведующей производством столовой ООО «УРА» Вагабовой Р.М., проведена проверка школьной столовой по контролю за качеством предоставления услуг питания.

В ходе проверки было установлено:

1. Составленное меню соответствует требованиям САНПИНА. Меню предварительно было выставлено на школьном сайте.

На 17 марта 2023 года на обед было предложено:

- Салат из капусты белокачанной и соленых огурцов – 75 гр.;
- Борщ с картофелем и капустой - 250 гр.;
- Печень по – Строгановски в соусе сметанном с луком;
- Рис отварной – 150 гр.; - Компот из вишни 200 гр



2. При дегустации блюд члены комиссии отметили вкусовые качества достаточно высокими. Отзывы учащихся это подтверждают.

3. Было проведено членами комиссии контрольное взвешивание порций.



При взвешивании 3 порций салата полученная масса равнялась 224; при взвешивании 3 порций борща, полученная масса равнялась 752 гр., а вес печени по – Строгановски в соусе сметанном с луком и рисом отварным составил 769 гр., что соответствует норме выхода готовых блюд. Члены комиссии отметили, что порции соответствуют возрастной потребности детей.



4. Организация питания: у входа в столовую стоят дежурные: и взрослые, и дети: обращают внимание на то, что перед едой нужно мыть руки. Для мытья рук имеются 4 раковин с жидким мылом. Сушат руки при помощи двух сушилок. В обеденном зале для каждого класса накрываются отдельные столы, посадочных мест детям хватает. Все классные руководители сопровождают свои классы.

Предлагается администрации школы и педагогам, ответственным за питание

1. Регулярно проводить среди детей и родителей разъяснительную работу о необходимости горячего питания для детей в школе.

2. Контролировать соблюдение ассортиментного перечня буфетной продукции, с целью максимального удовлетворения потребности детей в разнообразном и полезном питании на территории школы.

Заместитель директора МАОУ ООШ п. Мельниково : Лойко Н. Г. 

Родители, участники проверки:  Баранникова О.В.
 Рыбооловлев Денис
Малойкина Алина

Ответственный,
за организацию питания МАОУ ООШ п. Мельниково  Скрендо З.Н.

Заведующая производством, столовой  Вагабова Р.М.

4. Организация питания: у входа в столовую стоят дежурные: и взрослые, и дети: обращают внимание на то, что перед едой нужно мыть руки. Для мытья рук имеются 4 раковин с жидким мылом. Сушат руки при помощи двух сушилок. В обеденном зале для каждого класса накрываются отдельные столы, посадочных мест детям хватает. Все классные руководители сопровождают свои классы.

Предлагается администрации школы и педагогам, ответственным за питание

1. Регулярно проводить среди детей и родителей разъяснительную работу о необходимости горячего питания для детей в школе.

2. Контролировать соблюдение ассортиментного перечня буфетной продукции, с целью максимального удовлетворения потребности детей в разнообразном и полезном питании на территории школы.

Заместитель директора МАОУ ООШ п. Мельниково : Лойко Н. Г.

Родители, участники проверки: Баранникова О.В.
Рыбооловлев Денис
Малойкина Алина

**Ответственный,
за организацию питания МАОУ ООШ п. Мельниково** Скрендо З.Н.

Заведующая производством, столовой Вагабова Р.М.