

Акт от 16 сентября 2021 года. /1

Мы, нижеподписавшиеся, комиссия в составе заместителя директора по УВР Королевой Л.М., медицинского работника школы Сосик О.В., социального педагога Пашечко И.В., учителя начальных классов Кулешовой Г.И., члена в Совета школы Столпник В.В., председателя профсоюза Хроленок Н.М., родителей Самородова О.А., Хлистка М.А., Кисель Е.М., Волков М.В., Буричева Э.Т.

провели проверку столовой.

В результате проверки установили:

1. Разработан график посещения столовой.
2. Холодильное и технологическое оборудование исправно. Продукты хранятся правильно. Температурный режим холодильного оборудования соответствует требованиям хранения продуктов. На продукты имеются соответствующие сертификаты.
3. В холодильнике хранятся суточные пробы в промаркированной посуде..
4. Ведется бракеражный журнал готовой продукции.
5. В зале и на пищеблоке чисто, повара опрятные. Посуда моется качественно, в соответствии с санитарными нормами.

Видимых нарушений не обнаружено.


Замечания:

нет

 Волков М.В.

 Кисель Е.М.

 Самородов О.А.

 Хлистка М.А.

Протокол №2 от 26 ноября 2022 года
проверки организации в школьной столовой горячего питания для обучающихся школы
комиссией родительского контроля

Время проверки: 9.00час.

Цель проверки: соответствие блюд утвержденному меню, соблюдение гигиенических требований для работников столовой, педагогов и обучающихся.

Родительский контроль в составе: Бурцева Е.Г., Кисель Е.М., Кочеткова Т.В., Шавкун Е.Н., Сосик О.В.

составили настоящий протокол в том, что 26 ноября 2022года родительским контролем была проведена проверка организации качества питания в школьной столовой.

В ходе проверки установлено:

1. Блюда соответствуют утвержденному меню, по опросам учащихся, обед нравится детям.
2. Проведено контрольное взвешивание и дегустация членами комиссии порций. При дегустации родители отметили, что вкусовые качества достаточно высоки, качество обработки соответствует предъявляемым требованиям.
3. Члены комиссии родительского контроля отметили, что порции соответствуют меню и возрастной потребности детей.
4. Организация питания: дети приходят в столовую в сопровождении классных руководителей: обращают внимание на то, что перед едой нужно мыть руки. Для мытья рук имеются раковины с мылом. Сушат руки при помощи электросушилок, используют дез. средства.
5. В обеденном зале посадочных мест детям хватает.
6. Сотрудники столовой соблюдают гигиенические требования при работе в столовой. (маски, перчатки, чепцы).

ПРЕДЛОЖЕНИЯ:

1. Предложить родителям, проводить дома беседы о полезном правильном питании.

Родительский контроль в составе с протоколом ознакомлены:

1. Е.Г. Бурцева
2. Т.В. Кочеткова
3. Е.М. Кисель
4. Е.Н. Шавкун
5. _____