

Акт проверки родительского контроля за организацией и качеством питания обучающихся МОУ «Голубковская СОШ имени С.Устинова»

от 12.08.2022г.

Комиссия родительского контроля в составе:

Удинцевой К.А.-председателя родительского контроля

Степановой Н.В. – зам.директора по УВР

Ялуниной Е.С.-член родительского контроля

Комшилова Л.В..-член родительского комитета

Шестовских О.В.-член родительского комитета

Осуществили проверку организации горячего питания для детей в оздоровительном лагере при школе.

В ходе проверки выявлено:

1. Меню в наличии на видном месте.
2. Блюда соответствуют меню.
3. Температура блюд соответствует норме, имеется кухонный термометр для измерения температуры выдачи готовых блюд.
4. Суточная проба выставлена.
5. Бракеражный журнал ведется.
6. Санитарное состояние пищеблока удовлетворительное.
7. Имеются в наличии все необходимые дез.средства.
8. Все работники пищеблока соблюдают санитарно-эпидемиологические требования (носят защитные маски, перчатки)
9. Качество питания –дети довольны питанием, им нравятся блюда.
10. Горячее питание организовано для всех категорий детей.
11. Уборка столовой осуществляется после каждого приема пищи, в обеденном зале имеется рециркулятор.

Выводы и предложения:

1. Соблюдать выход блюда согласно меню.
2. Соблюдать калорийность блюд и витаминизацию.

Члены комиссии:

Удинцевой К.А. *Удинцевой К.А.*
Степановой Н.В. *Степановой Н.В.*
Ялуниной Е.С. *Ялуниной Е.С.*
Комшиловой Л.В. *Комшиловой Л.В.*

Акт проверки родительского контроля за организацией и качеством питания обучающихся МОУ «Голубковская СОШ имени С.Устинова»

от 26.08.2022г.

Комиссия родительского контроля в составе:

Удинцевой К.А.-председателя родительского контроля

Степановой Н.В. – зам.директора по УВР

Ялуниной Е.С.-член родительского контроля

Комшиловой Л.В.-член родительского комитета

Шестовских О.В.-член родительского комитета

Осуществили проверку организации горячего питания для детей в оздоровительном лагере при школе.

В ходе проверки выявлено:

1. Меню в наличии на видном месте.
2. Блюда соответствуют меню.
3. Температура блюд соответствует норме, имеется кухонный термометр для измерения температуры выдачи готовых блюд.
4. Суточная проба выставлена.
5. Бракеражный журнал ведется.
6. Санитарное состояние пищеблока удовлетворительное.
7. Имеются в наличии все необходимые дез.средства.
8. Все работники пищеблока соблюдают санитарно-эпидемиологические требования (носят защитные маски, перчатки)
9. Качество питания –удовлетворительное.
10. Горячее питание организовано для всех категорий детей.
11. Уборка столовой осуществляется после каждого приема пищи.
12. В обеденном зале и цехах для приготовления пищи имеется рециркулятор.

Выводы и предложения:

1. Строго придерживаться десятидневного меню
2. Готовить блюда согласно технологических карт

Члены комиссии:

Удинцев *Удинцеве К.А.*
Степанов *Степанове Н.В.*
Ялунина *Ялуниной Е.С.*
Комшилова *Комшилове Л.В.*

Акт проверки родительского контроля за организацией и качеством питания обучающихся
МОУ «Голубковская СОШ имени С.Устинова»

от 09.09.2022г.

Комиссия родительского контроля в составе:

Удинцевой К.А.-председателя родительского контроля

Степановой Н.В. – зам.директора по УВР

Ялуниной Е.С.-член родительского контроля

Комшилова Л.В.-член родительского комитета

Шестовских О.В.-член родительского комитета

Осуществили проверку организации бесплатного горячего питания для обучающихся 1-4 классов и для детей ОВЗ

В ходе проверки выявлено:

1. Меню в наличии на видном месте.
2. Блюда соответствуют меню.
3. Температура блюд соответствует норме, имеется кухонный термометр для измерения температуры выдачи готовых блюд.
4. Суточная проба выставлена.
5. Для детей ОВЗ организован горячий завтрак.
6. Бракеражный журнал ведется.
7. Санитарное состояние пищеблока удовлетворительное.
8. Имеются в наличии все необходимые дез.средства.
9. Все работники пищеблока соблюдают санитарно-эпидемиологические требования (носят защитные маски, перчатки)
10. Качество питания –дети довольны питанием, им нравятся блюда.
11. Горячее питание организовано для всех категорий детей.
12. Уборка столовой осуществляется после каждого приема пищи, в обеденном зале имеется рециркулятор.

Выводы и предложения:

1. Ежедневно вывешивать меню для всех категорий детей
2. При приготовлении блюд соблюдать калорийность, согласно технологических карт

Члены комиссии:

Удинцевой К.А. Удинцева К.А.
Степановой Н.В. Степанова Н.В.
Ялуниной Е.С. Ялунина Е.С.
Комшилова Л.В. Комшилова Л.В.