Акт № 6
по итогам проведения родительского контроля
за организацией питания обучающихся МБОУ-СОШ № 15

«22» марта 2021 г.
Время: 12 ч 55 мин.
Мы, члены родительского комитета:
Колесникова Светлана Владимировна;
Ахметвалиева Светлана Минфархановна;
;
;
.
составили настоящий акт о том, что была проведена проверка в школьной столовой МБОУ – СОШ № 15 г. Армавира.

На момент проверки установлено:
• горячее питание предоставляется/не предоставляется всем обучающимся школы с 1 по 11 класс;
• реализуемые блюда соответствуют/не соответствуют утверждённому меню;
• столы в обеденном зале чистые/грязные, санитарное состояние пищеблока удовлетворительное/неудовлетворительное;
• состояние столовой мебели находится в удовлетворительном/неудовлетворительном состоянии; число посадочных мест соответствует/не соответствует количеству обучающихся, питающихся за одно посещение;
• график (питания) приёма пищи имеется/не имеется;
• за каждым классом закреплено/не закреплено время посещения столовой и место в столовой;
• потоки разведены/не разведены по времени в соответствии с СанПинНами;
• сотрудники столовой, осуществляющие раздачу готовых блюд, соблюдают/не соблюдают все санитарные нормы (есть униформа, защитные маски и перчатки);
• на всех продуктах на момент проверки имелись/не имелись ценники;
• пищевые продукты, продовольственное сырьё поступают в столовую с документацией, которая подтверждает/не подтверждает их качество и безопасность;
• сроки реализации скоропортящихся продуктов соблюдаются/не соблюдаются в соответствии с сопроводительными документами;
• документация по предоставлению горячего питания имеется/не имеется;
• пробы хранятся/не хранятся в специальном холодильнике, закрыты/не закрыты крышками;
• температурный режим в холодильниках поддерживается/не поддерживается (2-6 градусов);
• в холодильном шкафу готовая продукция хранится/не хранится в таре, закрытой крышками;

• в столовой имелись/не имелись в наличии соки, салаты, свежая выпечка, первые и вторые блюда;
• ассортимент продукции, отпускаемой школьным буфетом, разнообразен/не разнообразен;
• технология приготовления блюд соблюдается/не соблюдается;
• у продукты свежие, доброкачественные;
• вес готовой порции соответствует/не соответствует заявленному выходу в меню;
• 6 % пищевых отходов.

Выводы: комиссия установила, что при осуществлении раздачи готовых блюд, сотрудники столовой соблюдают все санитарные нормы, столы в обеденном зале чистые, санитарное состояние в норме. Замечаний нет.

Члены комиссии родительского контроля:

Колесникова С. В. _____;
Акшеквашева С. М _____;
_____;
_____;
_____;