

АКТ  
проверки комиссии родительского контроля  
качества питания обучающихся

от 18.01 2024 г

Наименование ОО: МКОУ «Турманская СОШ»

Комиссия в составе: Головаев И. А.  
Лавровская О. В.

Провели проверку столовой по следующим вопросам:

1. Соответствие реализуемых блюд утвержденному меню:  
Реализуемые блюда соответствуют утвержденному меню.
2. Наличие в обеденном зале циклического меню, утвержденного руководителем:  
Циклическое меню, утвержденное руководителем, в зале присутствует.
3. Наличие в обеденном зале ежедневных меню для учащихся льготных категорий, соответствие стоимости питания и циклическому меню, утвержденных руководителем, поваром:  
Меню присутствует, утверждено руководителем.
4. Причина несоответствия меню:  
Несоответствия нет.
5. Соответствие выхода готового блюда нормам в циклическом меню:  
Выход готового блюда соответствует нормам циклического меню.
6. Вкусовые качества приготовленных блюд:  
Приготовленные блюда выдержаны актуально, вкусовые качества отличные.
7. Была ли проверка бракеражной комиссии на сегодняшний день:  
Проверка бракеражной комиссии проведена.
8. Санитарное состояние обеденного зала, состояние обеденной мебели, наличие салфеток и т.д. :  
Санитарное состояние обеденного зала, обеденной мебели соответствует санитарно-гигиеническим требованиям, салфетки на столах есть.

9. Соблюдение графика работы столовой:

График работы столовой соблюдается.

10. Соблюдение графика приема пищи:

График приема пищи соблюдается.

11. Имеется ли факты выдачи учащимся остывшей пищи:

Факты выдачи уч-ся остывшей пищи не обнаружены.

12. Условия соблюдения личной гигиены учащимися:

Условия соблюдения личной гигиены уч-ся в порядке и соблюдаются.

13. Наличие и состояние санитарной одежды у сотрудников осуществляющих раздачу готовых блюд:

Наличие и состояние санитарной одежды соответствует требованиям.

14. Объем и вид пищевых отходов после приема пищи:

Объем пищевых отходов - 0,5 литра

15. Как часто проводится уборка обеденного зала:

Уборка обеденного зала <sup>ведется</sup> ~~уведомляется~~ в соответствии с

В результате проверки установлено:

Реализуемые блюда соответствуют индивидуальной меню, утвержденному руководителем, которое имеется в обеденном зале. Санитарное состояние обеденного зала, мебели, одежды сотрудников соответствует требованиям СанПиН. График работы уборки соблюдается. Работа пищеблока - канальной канализации проводится.

Подписи членов комиссии:



Т. А. Тонкова