



Муниципальное общеобразовательное учреждение «Лучистовская школа имени Героя Советского Союза Василия Захаровича Строкова» города Алушты
(МОУ «Лучистовская школа им. Героя Советского Союза В. З. Строкова» г. Алушты)

АКТ

проверки комиссии родительского контроля качества горячего питания
обучающихся в столовой образовательной организации

от «29» февраля 2024 г.

Комиссия, в составе (члены совета школы, родительского комитета):

Дубчак А. Н. – директор

Шагурина М. А. – председатель родительского комитета

Никитина Э. С. – педагог-организатор

Провели проверку школьной столовой по следующим вопросам:

- эстетично ли оформлено помещение для приёма пищи;
- имеются ли информационные стенды о здоровом питании;
- размещена ли на информационных стендах информация о здоровом питании;
- как соблюдаются ли учащимися правила личной гигиены;
- состояние мебели (столы, стулья) в помещении для приёма пищи;
- эстетично ли оформлены блюда при подаче учащимся;
- соответствует ли ежедневное меню основному меню;
- вес готовой порции соответствует ли заявленному выходу в меню;
- соответствует ли температура подачи первых блюд (должно быть не менее 50-70С);
- соответствует ли температура подачи вторых блюд (должно быть не менее 45- 60С);
- соответствует ли температура подачи третьих блюд (должно быть не менее 18 - 20С);
- имели ли факты выдачи детям остывшей пищи;
- имеются ли в меню и в буфете запрещенные продукты;
- имеется ли в реализации (в буфете) продукция с истекшим сроком годности;

В результате проверки установлено:

1. Помещение для приёма пищи оформлено в соответствии с санитарными нормами.
2. Имеются информационные плакаты о здоровом питании, на которых размещена информация о полезной пище.
3. Учащиеся соблюдают правила личной гигиены.
4. Состояние мебели в помещении для приёма пищи удовлетворительное.
5. Блюда при подаче учащимся выглядят эстетично
6. Ежедневное меню соответствует основному.
7. Вес готовой порции соответствует заявленному выходу в меню
8. Температура подачи первых блюд соответствует температуре 60 °С.
9. Температура подачи вторых блюд соответствует температуре 50 °С.
10. Температура подачи третьих блюд соответствует температуре 19 °С.
11. Факты выдачи учащимся остывшей пищи не выявлены.
12. В меню и в буфетной продукции имеется только разрешенные продукты, с хорошим сроком годности.

Председатель комиссии: Дубчак А. Н.

Члены комиссии: 1. Шагурина М. А.

2. Никитина Э. С.

