

АКТ

Проверки комиссии родительского контроля

качества питания обучающихся

в столовой МОУ Юрьевской сош

от 31.01.2025

комиссия в составе : Власова Т.С., Круглова Т.А., Блохина Е.Н.

Провела проверку столовой по следующим вопросам:

- соответствие реализуемых блюд утвержденному меню;
- организация питьевого режима;
- объем пищевых отходов;
- санитарно-технического содержания обеденного зала;
- проведение уборки обеденного зала по завершению каждого приема пищи;
- наличие и состояние санитарной одежды у сотрудников, осуществляющих раздачу готовых блюд;
- вкусовые предпочтения детей, удовлетворенность ассортиментом и качеством потребляемых блюд;
- количество отходов.

В результате проверки установлено:

Рацион питания соответствует утвержденному меню, имеется ежедневное меню, уборка обеденного зала проводится в соответствии с графиком, прием пищи осуществляется в соответствии с утвержденным графиком приема пищи, организован питьевой режим учащихся, внешний вид повара соответствует санитарным нормам, качество приготовленной продукции (вкус, цвет, масса блюд) соответствует нормам питания. Количество отходов не превышает 20% от объема приготовленных блюд.

Замечаний к качеству питания в школе не выявлено.

 Власова Т.С.

 Круглова Т.А.

 Блохина Е.Н.

АКТ

Проверки комиссии родительского контроля качества питания обучающихся в столовой МОУ Юрьевской сош

от 13.01.2025

комиссия в составе : Власова Т.С., Круглова Т.А., Блохина Е.Н.

Провела проверку столовой по следующим вопросам:

- соответствие реализуемых блюд утвержденному меню;
- организация питьевого режима;
- объем пищевых отходов;
- санитарно-технического содержания обеденного зала;
- проведение уборки обеденного зала по завершению каждого приема пищи;
- наличие и состояние санитарной одежды у сотрудников, осуществляющих раздачу готовых блюд;
- вкусовые предпочтения детей, удовлетворенность ассортиментом и качеством потребляемых блюд;
- количество отходов.

В результате проверки установлено:

Рацион питания соответствует утвержденному меню, имеется ежедневное меню, уборка обеденного зала проводится в соответствии с графиком, прием пищи осуществляется в соответствии с утвержденным графиком приема пищи, организован питьевой режим учащихся, внешний вид повара соответствует санитарным нормам, качество приготовленной продукции (вкус, цвет, масса блюд) соответствует нормам питания. Количество отходов не превышает 20% от объема приготовленных блюд.

Замечаний к качеству питания в школе не выявлено.

 Власова Т.С.

 Круглова Т.А.

 Блохина Е.Н.