

Акт
Проверки общественной комиссии по контролю за организацией
питания в МАОУ «СОШ № 65» г. Перми
от 15 сентября 2021 г.

Комиссия общественного контроля в составе:

Людмила Александровна Ширяева - родитель 9^б, 7^б, 1^б
Председатель общественной комиссии

Составила настоящий акт о том, что 15 сентября была проведена проверка организации питания в школьной столовой

НАПРАВЛЕНИЕ РАБОТЫ	Результат проверки
Проверка готовности школьной столовой на новый учебный год	Готова
Проверка соответствия реализуемых блюд утвержденному меню	Соответствует
Проверка санитарно-технического содержания обеденного зала (помещения для приема пищи), состояние обеденной мебели, столовой посуды, приборов, наличие салфеток и т.п.	Соответствует санитарно-техническим нормам
Контроль условий соблюдения правил личной гигиены обучающимися	Соблюдаются
Проверка наличия и состояние специальной одежды, средств индивидуальной защиты у сотрудников, осуществляющих раздачу готовых блюд	Имеется в полном объеме
Контроль процесса накрывания и приема пищи обучающимися	Столы накрываются за 5-7 мин. до звонка.
Проверка объема и вида пищевых отходов после приема пищи	Объем пищевых отходов невелик.
Проверка наличия лабораторно-инструментальных исследований качества и безопасности поступающей пищевой продукции и готовых блюд	Лабораторные исследования (микробиологическая гигиена блюд) за I квартал 2021 г. имеется.
Контроль ведения журнала бракеража готовой продукции и	Журнал бракеража ведется

другой документации на пищеблоке	
Контроль отсутствия запрещенных для детского питания продуктов в основном меню и дополнительном ассортиментном перечне	запрещенные продукты отсутствуют
Контроль обеспечения питьевого режима	питьевой фонтан с фильтрованной водой, емкость для кипяченой воды,
Анкетирование школьников о вкусовых предпочтениях детей, удовлетворенности ассортиментом и качеством потребляемых блюд по результатам выборочного опроса детей с согласия их родителей или иных законных представителей	Тюшману Вакляре 2021г
Информирование родителей и детей о здоровом питании	ведётся постоянно классными руководителями.

Контрольное взвешивание, оценка качества готовых блюд

Блюдо	Выход порций по ежедневному меню	Выход порций в результате контрольного взвешивания (среднее взвешивание из 5 порций)	Оценка качества готового блюда
салат из свежих овощей	60г	60г	свежий
картофель отварной	100г	101г	вкусный
картофель отварной	150г	148г	вкусный
чай с лимоном	200г	200г	соответствует вкусу

Предложения:

Члены комиссии:

И.В. Пофф Лозьянская И.Р.

С актом общественной комиссии по контролю за организацией питания ознакомлена:

Зав. производством

Зин (Тусова Г.М.)