

КОУ «Регионская школа для обучающихся с ограниченными возможностями здоровья»

АКТ

проверки организации школьной столовой для обучающихся школы
родительского контроля

Дата проверки: 25. Апрель 2024 2024г.

Время проверки: 11 20 час. (большая перемена)

Цель проверки: соответствие блюд утвержденному меню, соблюдение гигиенических требований для работников столовой, педагогов и обучающихся.

Родительский контроль в составе:

- Завозненко М.А.-шеф-повар
- Сулейманова Э. М-фельдшер школы
- Хенова С.Ю.-председатель родительского комитета школы
- Синягина Л.Ф- родитель (законный представитель) обучающегося 8в класса
- Быкова Л.Г. родитель (законный представитель) обучающегося 8а класса


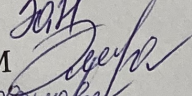
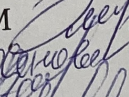
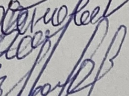
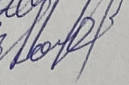
составили настоящий протокол в том, что 25.04.2024 года родительским контролем была проведена проверка организации качества питания в школьной столовой.

В ходе проверки установлено:

1. Блюда соответствуют утвержденному меню, по опросам учащихся, обед нравится детям.
2. Проведено контрольное взвешивание и дегустация членами комиссии порций. При дегустации родители отметили, что вкусовые качества достаточно высоки, качество обработки соответствует предъявляемым требованиям.
3. Члены комиссии родительского контроля отметили, что порции соответствуют меню и возрастной потребности детей.
4. Организация питания: у входа в столовую стоят дежурные педагоги: обращают внимание на то, что перед едой нужно мыть руки. Для мытья рук имеются раковины с жидким мылом. Сушат руки при помощи электросушилок, используют дез. средства.
5. В обеденном зале каждый стол накрыт для 65-х обучающихся, соблюдая безопасную дистанцию, посадочных мест детям хватает.
6. Все классные руководители сопровождают свои классы.
7. Сотрудники столовой соблюдают гигиенические требования при работе в столовой. (маски, перчатки).

1. Предложить родителям, проводить дома беседы о полезном правильном питании.

С протоколом комиссии ознакомлена : _____

Завозненко М.А. 
Сулейманова Э. М. 
Хенова С.Ю.- 
Синягина Л.Ф. 
Быкова Л.Г. 

комиссия
столовая.

В ходе проверки:

1. Блюда сбалансированы, разнообразны, соответствуют санитарно-гигиеническим нормам и правилам.

2. Проведены санитарно-просветительные и диетические беседы с родителями. При диетическом питании родители отметили, что качество блюд соответствует требованиям, предъявляемым к дошкольному образованию.

3. Члены комиссии родительского контроля отметили, что порядок соответствует нормам и требованиям безопасности детей.

4. Работники столовой и столовую стоят дежурные педагоги: обрабатывают столы дезинфицирующим раствором, мыют руки. Для мытья рук имеются мыльницы, емкости для мытья. Сушат руки при помощи электросушилок, вытирают полотенцами.

5. Работники столовой соблюдают правила личной гигиены, соблюдают санитарно-гигиенические требования к одежде.

6. Работники столовой соблюдают правила безопасности при работе с горячими жидкостями.

7. Работники столовой соблюдают правила безопасности при работе с электроприборами.