

Акт № 8 комиссии по контролю организации
питания обучающихся ГБОУ начальная школа №1 с. Хворостянка
(реализация мероприятия родительского контроля)

Комиссия в составе: 5 человек

Субханкулова А.М., медсестра, ответственный за организацию питания
Железникова И.П. – председатель комиссии по родительскому контролю,
представитель от родителей 1 класса
Железникова О.В. – член комиссии по родительскому контролю,
представитель от родителей 3 класса
Гражданкина И.М. – член комиссии по родительскому контролю,
представитель от родителей 4 класса
Шабакина О.А. – председатель ПК составили настоящий акт в том, что

14.04.2023 года в ГБОУ начальная школа №1 с. Хворостянка была проведена проверка качества питания в школьной столовой.

Цель: организация горячего питания в школе (санитарно-техническое содержание помещений для приема пищи, условия соблюдения правил личной гигиены учащихся, объем порций, качество потребляемых блюд).

Время проверки: 10.00

В ходе проверки выявлено:

14.04.2023 года в школе присутствовало 90 человек, из них 5 ОВЗ

1. Поставщиком продуктов питания для обучающихся 1-4 классов ГБОУ начальная школа №1 с. Хворостянка является ООО «Орфей» п.г.т. Безенчук.

2. Приготовление блюд соответствует составленному и утвержденному на 14.04.2023 года меню.

На каждое блюдо имеется технологическая карта.

К раздаче были разрешены все приготовленные блюда. Разрешение к реализации было зафиксировано в бракеражном журнале готовой продукции. Было проведено контрольное взвешивание порций готовой продукции, которые соответствовали массе порций по СанПиН.

3. Детям с ограниченными возможностями здоровья предоставлено двухразовое меню (завтрак и обед). Прием пищи осуществляется в одном помещении вместе со всеми остальными.

4. В целях контроля за качеством и безопасностью приготовленной пищевой продукции на пищеблоке отбирается суточная проба от каждой партии приготовленной пищевой продукции.






5. На кухне имеется необходимое технологическое, холодильное, моечное оборудование инвентарь и посуда. Холодильное оборудование обеспечивает условия раздельного хранения пищевого сырья. В холодильниках соблюдаются условия товарного соседства продукции.

Для контроля температурного режима в холодильниках имеются термометры. Температура отмечается в журнале.

Выводы:

Признать организацию питания учащихся 1-4 классов удовлетворительной.

Голосовали за – 5 человек, против -0, воздержались – 0

№ п/п	Ф.И.О.	Должность	Число	Подпись
1	Субханкулова А.М.	Медсестра	14.04.2023	
2	Железникова И.П.	Председатель комиссии по родительскому контролю	14.04.2023	
3	Железникова О.В.	Член комиссии	14.04.2023	
4	Гражданкина И.М.	Член комиссии	14.04.2023	
5	Шабакина О.А.	Член комиссии	14.04.2023	
6	Вахламова Т.А.	Повар	14.04.2023	