

АКТ проверки школьной столовой МОУ Чепоровской ООШ
комиссией родительского контроля за питанием школьников

от 11 ноября 2020 года

Комиссия в составе:

Савенковой Е.Р.,

Виноградовой Н.О.

Чекмаревой Н.А.

составили настоящий акт в том, что 11 ноября 2020 года была проведена проверка качества питания в школьной столовой.

Время проверки: 10.50

В ходе проверки выявлено:

1) Школьной столовой на 11 ноября было предложено

- Борщ с курицей	200/15
- Рис отварной	200
- Котлета	50
- Бананы	100
- Чай	200
- Хлеб ржаной	40

Меню предварительно было выставлено на школьный сайт.

2) Было проведено контрольное взвешивание и дегустация членами комиссии порций. При взвешивании установлено, что порции соответствуют указанному в меню. При дегустации родители отметили, что вкусовые качества достаточно высоки, качество обработки соответствует предъявляемым требованиям.

3) Члены комиссии отметили, что порции соответствуют возрастной потребности детей.

4) Организация питания: у входа в столовую стоят дежурные: и взрослые, и дети: обращают внимание на то, что перед едой нужно мыть руки. Для мытья рук имеются 3 раковины с жидким мылом. Сушат руки при помощи эл.сушилки. В обеденном зале для каждого класса накрываются отдельные столы, посадочных мест детям хватает. Все классные руководители сопровождают свои классы.

5) Столы чисто вытерты, используются специальные принадлежности для мытья столов, тарелки чистые, без сколов.

Комиссия в составе:

Савенкова Е.Р.

Виноградова Н.О.

Чекмарева Н.А.

АКТ проверки школьной столовой МОУ Чепоровской ООШ
комиссией родительского контроля за питанием школьников

от 11 ноября 2020 года

Комиссия в составе:

Савенковой Е.Р.,

Виноградовой Н.О.

Чекмаревой Н.А.

составили настоящий акт в том, что 11 ноября 2020 года была проведена проверка качества питания в школьной столовой.

Время проверки: 10.50

В ходе проверки выявлено:

1) Школьной столовой на 11 ноября было предложено

- Борщ с курицей	200/15
- Рис отварной	200
- Котлета	50
- Бананы	100
- Чай	200
- Хлеб ржаной	40

Меню предварительно было выставлено на школьный сайт.

2) Было проведено контрольное взвешивание и дегустация членами комиссии порций. При взвешивании установлено, что порции соответствуют указанному в меню. При дегустации родители отметили, что вкусовые качества достаточно высоки, качество обработки соответствует предъявляемым требованиям.

3) Члены комиссии отметили, что порции соответствуют возрастной потребности детей.

4) Организация питания: у входа в столовую стоят дежурные: и взрослые, и дети: обращают внимание на то, что перед едой нужно мыть руки. Для мытья рук имеются 3 раковины с жидким мылом. Сушат руки при помощи эл.сушилки. В обеденном зале для каждого класса накрываются отдельные столы, посадочных мест детям хватает. Все классные руководители сопровождают свои классы.

5) Столы чисто вытерты, используются специальные принадлежности для мытья столов, тарелки чистые, без сколов.

Комиссия в составе:

Савенкова Е.Р.

Виноградова Н.О.

Чекмарева Н.А.