

Акт

**проверки организации горячего питания для обучающихся 1-4 классов
комиссией родительского и ученического контроля.**

Дата проверки: «14» апреля 2023г.

Время проверки: 14^ч00 - 14^ч50 Обед 3^к "Т" 3^к "Д", 4^к "Т", 4^к "Д", 4^к "В"

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

В ходе проверки установлено:

1. Блюда соответствуют (не соответствует) утвержденному меню на день проверки.
2. Меню выставлено (не выставлено) на стенд (нужное подчеркнуть).
3. Было проведено контрольное взвешивание и дегустация членами комиссии порций.
 - При дегустации родители отметили, что вкусовые качества достаточно высокие (низкие), качество обработки соответствует (не соответствует) предъявленным требованиям (нужное подчеркнуть).
 - Члены комиссии отметили, что порции соответствуют (не соответствуют) возрастной потребности детей {нужное подчеркнуть}
 - Дети едят (плохо, хорошо, средне), вкусовые качества соответствуют (не соответствуют) нормам (нужное подчеркнуть).
 - Еда на накрытых столах для детей приемлемой температуры (горячая/ холодная) (нужное подчеркнуть).
4. Организация питания: вход в столовую отдельно по классам во главе с классным руководителем, перед едой учащиеся моют (не моют) руки. Для мытья рук имеется 2 раковины. Дозатор с мылом и бумажные полотенца у каждого классного руководителя. В обеденном зале для каждого класса накрываются отдельные столы, посадочных мест детям хватает (не хватает).
 - Столбы чисто вытерты, используются специальные принадлежности для мытья столов, тарелки и кружки чистые, без сколов.
 - Столбы накрывают работники столовой. Сотрудники столовой соблюдают (не соблюдают) гигиенические требования при работе в столовой, (маски, перчатки, чепцы) {нужное подчеркнуть}.
 - Питание учеников разделено по времени. Есть(нет) соответствующий график приема пищи.
 - Санитарное состояние пищеблока соответствует (не соответствует) санитарным нормам и правилам (нужное подчеркнуть).

Вывод:

Обед соответствует меню. В меню:
суп картофельный с бобовыми, картофельное пюре,
салат из куриного филе, компот из смеси сухофрук-
тов, ябл. Пшеничной, морковной. На каждой столе
салатница, подается минеральная вода каждому уч-ся

Комиссия в составе:

- Кипкеева З.Х.- председатель Совета гимназии; член комиссии З. Кипкеева
- Верховцова Я. Н. - член комиссии; Взуч
- Идрисова Л.В. - член комиссии; Идрисова
- _____ - член комиссии;
- _____ - член Совета Ученического Самоуправления гимназии

Зав.производством Мазова Л.Н. Мазова

Ответств.по питанию Джендубаева С.Г. Джендубаева