

Акт №2
проверки по организации, качеству питания и санитарно-гигиеническому состоянию школьной столовой
МАОУ Лицей ИГУ г. Иркутска

15.11.2024.

Время: 10.20

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

Мы, члены комиссии общественного контроля по питанию:

- Шишкина И.А. - социальный педагог;
- Кузнецова Н.Н. - ответственный за питание;
- Волкова А.В. – мед. работник Лицея;
- Шитикова О.Ю. -председатель Совета родителей

составили настоящий акт о том, что была проведена проверка в школьной столовой МАОУ Лицей ИГУ г. Иркутска.

На момент проверки установлено:

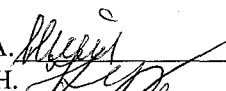
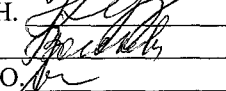
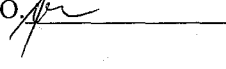
1. Блюда соответствуют утвержденному меню, по опросам учащихся, завтрак нравится детям.
2. Проведено контрольное взвешивание и дегустация членами комиссии порций. При дегустации родители отметили, что вкусовые качества достаточно хорошие, качество обработки соответствует предъявляемым требованиям.
3. 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.
5. Для мытья рук имеются 6 раковин с жидким мылом. Сушат руки при помощи одноразовых полотенец.
6. Все классные руководители сопровождают свои классы.
7. Сотрудники при работе в столовой соблюдают гигиенические требования. Все сотрудники пищеблока в униформе и перчатках.

Вывод:

- в МАОУ Лицей ИГУ организовано предоставление горячего питания школьников с 5 по 11 класс;

- комиссия установила, что блюда соответствуют утвержденному меню;
- оценка работы школьной столовой признана удовлетворительной;
- претензий и замечаний со стороны проверяющих нет.

Члены комиссии по контролю за организацией и качеством питания в школьной:

- Шишкина И.А. 
- Кузнецова Н.Н. 
- Волкова А.В. 
- Шитикова О.Ю. 