

РОССИЙСКАЯ ФЕДЕРАЦИЯ
Министерство образования и молодежной политики Свердловской области
Государственное автономное профессиональное образовательное учреждение Свердловской области
«Камышловский гуманитарно-технологический техникум»
СТРУКТУРНОЕ ПОДРАЗДЕЛЕНИЕ
«ШКОЛА-ИНТЕРНАТ, РЕАЛИЗУЮЩАЯ АДАПТИРОВАННЫЕ ОСНОВНЫЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНЫЕ ПРОГРАММЫ»

Акт № 4 от 25.01.2022

проверки организации в столовой горячего питания для обучающихся школы- интернат
комиссией родительского контроля

от 25.01.2022г.

Комиссия в составе: Пильщиковой И.А.(родительница из 5 «б» класса), Борисовой Ю.В. (родительница 9 класса), Широковских Л.И.- ответственного за питание, Соловьевой Н.А.- социального педагога, Трубина Т.А.- классного руководителя 5 «а» класса, составила настоящий акт о том, что 25 января года с 12-00 до 12-40 часов была проведена проверка качества питания столовой.

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

В ходе проверки было выявлено:

1. Все сотрудники столовой имеют спецодежду. Работают в масках, перчатках, головных уборах (одноразовых шапочках).
2. В обеденном зале чисто, светло, уютно, была проведена влажная уборка.
3. Обучающиеся питаются по составленному графику.
4. При входе в обеденный зал созданы условия для соблюдения обучающимися правил личной гигиены: установлены умывальники, с дозаторами с жидким мыло (в достаточном количестве), висят инструкции и памятки «Алгоритм правильного мытья рук». Установлены электрополотенца для рук и бумажные полотенца (в достаточном количестве). Так же функционируют санитайзеры с дезинфицирующим средством. При входе в столовую все обучающиеся моют руки и обрабатывают руки дезинфицирующим средством.
5. Родительский контроль установил соответствие подаваемых блюд утвержденному меню, порции соответствуют по весу норме, по опросам учащихся, обед нравится детям, пища теплая.

Комиссия пришла к выводу:

1. Нарушение санитарных норм – не установлено.
2. Претензии по качеству предоставленных блюд – не имеем.
3. Общая оценка организации питания в столовой - хорошо. Организация питания соответствует всем нормам.

Подписи членов комиссии:

	
	
	