

Муниципальное общеобразовательное бюджетное учреждение
«Средняя общеобразовательная школа №6 с углубленным изучением
отдельных предметов» г. Всеволожска

АКТ ПРОВЕРКИ ШКОЛЬНОЙ СТОЛОВОЙ КОМИССИЕЙ УПРАВЛЯЮЩЕГО СОВЕТА ПО КОНТРОЛЮ НАД ПИТАНИЕМ

Дата проведения:
01.02.2024

Комиссия в составе:

1. Вакула М.В., зам.председателя Управляющего совета
2. Мамаева М.А., член комиссии
3. Ютанова О.Л., член комиссии
4. Ведерникова Н.А., член комиссии
5. Константинова Е.Ю., член комиссии

Составила настоящий акт о том, что 01.02.2024 года была проведена проверка качества питания в школьной столовой, в том числе организация бесплатного двухразового горячего питания для обучающихся 1-4 классов МОБУ «СОШ №6» г. Всеволожска.

В ходе проверки выявлено:

1. Администрацией МОБУ «СОШ №6» г. Всеволожска организовано питание на бесплатной основе строго по графику;
2. Условия для приёма пищи организованы в соответствии с методическими рекомендациями Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека;
3. Блюда оценены положительно по критериям чек-листа о контроле организации горячего питания в школе.

Предложения и рекомендации:

1. Заменить кондитерские изделия на завтрак на фрукты;
2. Заменить салаты на овощные/фруктовые палочки;
3. Заменить сок на компот;
4. Результаты работы комиссии довести до администрации МОБУ «СОШ №6» г. Всеволожска и подрядной организации МАУ «Всеволожский центр питания «Здоровое детство».

Зам. председателя Управляющего совета



М.В.Вакула

Чек-лист по оценке качества организации питания

ФИО члена комиссии
 День работы комиссии

Мамалева М.А.; Юташова Д.С.; Константинова Е.Ю.
 01.02.2024 Водершикова И.А.

Критерий оценивания	Оцените по 5-бальной шкале	Примечания (Ваши впечатления)
Вкусное ли блюдо?		
1. Суп куриный с картош.	5	
2. Печень	3	
3. Щего	5	
4. Салат	5	
Оформление блюда		
1. Суп кур с картош.	5	
2. Печень	3	
3. Щего	5	
4. Салат		
Оцените полезность блюда		
1. Суп кур с картош.	5	
2. Печень	3	
3. Щего	5	
4. Салат	5	
4. Быстрота накрытия комплексных обедов сотрудниками столовой	5	
5. Быстрота обслуживания продажи блюд в буфете сотрудниками столовой	5	
6. Дежурство ответственного учителя в столовой:	5	
6.1. 1) помогает ли организовывать детей в очередь?	5	
6.2. 2) следит ли за дисциплиной в столовой?	5	
7. Температура блюд комплексных обедов, где горячие - "5", холодные - "1".	5	все блюда в пределах 6
Проблемы в работе столовой, которые Вы заметили		Столовая не соответствует по-в. уаурихса
Ваши предложения		Заменили консервированный супчик на завтрак, заменили на салат, фрукты. Салат на овощи, фруктовый салат. Сох заменили на компот. Печень - заменили. Добавить брокколи, еш. капусту.

Мамалева М.А. *[подпись]*
 Юташова Д.С.
 Водершикова И.А. *[подпись]*
 Константинова Е.Ю. *[подпись]*