

Акт № _____
по итогам проведения общественного контроля питания в
МОУ «Гимназия «Авиатор» (б-р Денисова Н., зд. 4)

Дата 17.03.22

Время: 10:00

Цель проведения общественного контроля: организация работы столовой, выявление нарушений в предоставлении горячего питания обучающимся МОУ «Гимназия «Авиатор» (б-р Денисова Н., зд. 4).

Мы, родители обучающихся МОУ «Гимназия «Авиатор» (б-р Денисова Н., зд. 4), в составе группы общественного контроля по питанию:

Алексеева С. А.
Григорьевича Г. И.
Воронова А. А.
Романовичева Н. И.

составили настоящий акт в том, что была проведена проверка в пищеблоке МОУ «ГИМНАЗИЯ № 34» (б-р Денисова Н., зд. 4).

На момент проверки установлено:

- график (питания) приема пищи _____ (имеется, отсутствует)
- график дежурства учителей и администрации _____ (имеется, отсутствует)
- санитарное состояние пищеблока _____ (соответствует/не соответствует) санитарным нормам и правилам
- столы в обеденном зале чистые _____ (да, нет)
- состояние столовой мебели находится в удовлетворительном состоянии _____ (да, нет)
- все сотрудники пищеблока в униформе, защитных маске и перчатках _____ (да, нет)
- питание учеников организовано по времени в соответствии с новыми СанПиН _____ (да, нет)
- качество приготовления пищи соответствует требованиям _____ (да/нет)
- вес готовой порций соответствует заявленному выходу в меню _____ (да, нет)
- готовая продукция хранится в холодильном шкафу в таре, закрытой крышками _____ (да, нет)
- в столовой имелись в наличии: соки, салаты, свежая выпечка, первые и вторые блюда _____ (да, нет)
- ассортимент продукции, разнообразен _____ (да, нет)
- в наличии имеется продукция _____

- температура горячих блюд (первое, второе, чай, компот) горячее/теплое/холодное (подчеркнуть)

- органолептическая оценка блюд:

Первое блюдо (цвет, запах, консистенция, вкус)

Второе блюдо (цвет, запах, консистенция, вкус)

рис. естественного блюда (цвет, запах, консистенция, вкус)

цвет естественный, рис рассыпчатый. Все вкусное и свежее

блюдо (цвет, запах, консистенция, вкус)

Вывод Еда вкусная, порции большие, температура блюда комфортная, продукция свежая

Группа общественного контроля по питанию признала работу столовой и организацию питания удовлетворительной/не удовлетворительной

Претензии и замечания

Претензий нет.

Предложения по организации питания

Поддерживать на таком же уровне.

Члены группы общественного контроля по питанию

Рившикова И.И.