

Муниципальное казенное общеобразовательное учреждение
Островского района Костромской области «Островская средняя общеобразовательная школа»

157900 Костромская область, Островский район, п.Островское, пер.Школьный, д.3
тел. 849438 27145, факс 849438 27403 e-mail: ostrovskayashkola1@mail.ru

АКТ
проверки школьной столовой

Комиссия в составе:

Председатель комиссии: Архангельская Е.А. – заместитель директора по ВР

Члены комиссии:

Баскакова М.Н. – член родительского комитета 2 «б» класса

25 сентября 2020 г. провела проверку условий работы школьной столовой по следующим вопросам:

- на наличие меню на текущий день (отдельно для младших школьников (завтрак, обед), отдельно для средних и старших школьников) на информационном стенде, в котором указываются сведения об объемах блюд и названия кулинарных изделий. Меню должно быть согласовано директором школы
- на наличие примерного меню на две недели (отдельно для младших школьников, отдельно для средних и старших школьников). Оно также должно быть согласовано директором школы. Фактический рацион питания должен соответствовать утвержденному примерному меню
- на внешний вид обслуживающего персонала (наличие головных уборов, чистота специальной одежды, наличие одноразовых перчаток у персонала, который раздает блюда);
- на чистоту полов, стен, окон, столов и столовых приборов, аккуратность сервировки;
- на использование столовых приборов из нержавеющей стали или аналогичных по гигиеническим свойствам материалам;
- на чистоту и исправность раковин для мытья рук и полотенцесушителей, наличие мыла;

Накрытие столов должно быть не ранее, чем за 10-15 минут до звонка, чтобы блюда не остывли.

После звонка на перемену наблюдаем, как дети кушают. Общаемся с детьми, спрашиваем, что нравится, а что не нравится. Обращаем внимание на мойку, куда дети относят посуду:
-какие блюда уходят в отходы;
-на использование щёток для мытья посуды (губчатый материал не допускается);
-на соблюдение правил сбора отходов (отходы собираются в специальную промаркованную ёмкость с крышкой).

В результате проверки установлено:

- наличие меню на текущий день (отдельно для младших школьников, отдельно для средних и старших школьников) на информационном стенде, в котором указываются сведения об объемах блюд и названия кулинарных изделий. Меню согласовано директором школы – ИМЕЕТСЯ (суп гороховый с курой, салат из свежего огурца, рожки отварные, котлета рыбная, кисель, хлеб ржаной, хлеб пшеничный)

- наличие примерного меню на две недели (отдельно для младших школьников, отдельно для средних и старших школьников). Оно также должно быть согласовано директором школы. Фактический рацион питания должен соответствовать утвержденному примерному меню - имеется
- внешний вид обслуживающего персонала (наличие головных уборов, чистота специальной одежды, наличие одноразовых перчаток у персонала, который раздает блюда) - соответствует
- чистота полов, стен, окон, столов и столовых приборов, аккуратность сервировки - СООТВЕТСТВУЕТ
- использование столовых приборов из нержавеющей стали или аналогичных по гигиеническим свойствам материалам - СООТВЕТСТВУЕТ
- чистота и исправность раковин для мытья рук и полотенцесушителей, наличие мыла – ЧИСТЫЕ, ИМЕЮТСЯ

Накрытие столов за 10-15 минут до звонка, чтобы блюда не остыли.

После звонка на перемене наблюдаем, как дети кушают. Общаемся с детьми, спрашиваем, что нравится, а что не нравится. Обращаем внимание на мойку, куда дети относят посуду:
- какие блюда уходят в отходы; (не съедали свежий огурец, причина - не едят; рыбная котлета – не любят, кисель – не любят, пришли сытые)

Замечания и предложения:

В ходе проверки было выявлено, что дети младших классов плохо едят рыбные котлеты, свежий огурец, плохо пьют кисель ягодный. Рекомендовать классным руководителям провести беседы с обучающимися на тему «Польза рыбных продуктов, овощей». На родительских собраниях выступить с рекомендациями готовить рыбные блюда дома.

Члены комиссии:

Архангельская Е.А.-
Баскакова М.Н.

