

Акт № 1

проверки школьной столовой комиссией по контролю организации питания обучающихся
МБОУ СОШ № 3 г. Невинномыска

Дата проверки: 30.09.2024 г.

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

Акт составила комиссия общественного контроля МБОУ СОШ № 3 г. Невинномыска в следующем составе:

Е.Е.Еврокатова — директор МБОУ СОШ № 3 г. Невинномыска;

Т.Б.Высоченко — замдиректора по УВР, ответственный за организацию питания школьников;

Д.И. Гладченко — член родительского комитета;

О.С.Крикунова — член родительского комитета;

30 сентября 2024 года была проведена проверка организованного питания обучающихся членами общественной комиссии.

В ходе проверки установлено:

- в наличии имеется график (питания) приёма пищи;
- санитарное состояние пищеблока соответствует санитарным нормам и правилам;
- все сотрудники пищеблока в униформе, перчатках; пищевые продукты, продовольственное сырье поступает в столовую с документацией, которая подтверждает их качество и безопасность;
- составленное меню и качество приготовления пищи в соответствии с требованиями;
- организовано бесплатное горячее питание обучающихся 1-4 класс;
- организовано бесплатное горячее питание обучающихся 1-9 классов для детей с ОВЗ и детей - инвалидов;
- в наличии вся документация по предоставлению горячего бесплатного питания младших школьников.
- коэффициент несъедаемости в школьной столовой составил: завтрак- 7%; обед- 9%.

В ходе проверки установлено:

Прием пищи	Раздел	Блюдо	Выход, г	вкусовые качества	t подачи блюд	весовые соответствия норме отпуска
Завтрак	гор.блюдо	Каша жидкая молочная из манной крупы с маслом сливочным крестьянским	200/10	соответствует норме	соответствует норме	соответствует норме
	масло	Масло сливочное крестьянское	10	соответствует норме	соответствует норме	соответствует норме
	сладкое	Печенье сахарное	35	соответствует норме	соответствует норме	соответствует норме
	гор.напиток	Чай с сахаром	200/15	соответствует норме	соответствует норме	соответствует норме
	хлеб	Хлеб пшеничный формовой 1 сорт	30	соответствует норме	соответствует норме	соответствует норме
обед	1 блюдо	Суп картофельный с макаронными изделиями	200	соответствует норме	соответствует норме	соответствует норме
	2 блюдо	Рыба припущенная из филе минтая с соусом сметанным с томатом	90/20	соответствует норме	соответствует норме	соответствует норме
	гарнир	Каша гречневая рассыпчатая	150	соответствует норме	соответствует норме	соответствует норме

гор.напиток	Чай с лимоном	200/15/ 7	соответствует норме	соответствует норме	соответствует норме
хлеб бел.	Хлеб пшеничный формовой 1 сорт	20	соответствует норме	соответствует норме	соответствует норме
хлеб черн.	Хлеб Российский	30	соответствует норме	соответствует норме	соответствует норме

Также членами комиссии было отмечено следующее:

-питание обучающихся проходит в первой и во второй смене организованно:

Ученики старших классов предпочитают самостоятельно приобретать как буфетную продукции, так порции.

В буфете ассортимент продукции разнообразен.

Выпуск готовой продукции соответствует норме. Медицинским работником школы контролируется качество завозимых продуктов питания, в том числе проводится бракераж готовой продукции.

Продукция хранится в приспособленных помещениях. Холодильного оборудования достаточно.

Продуктов с просроченным сроком реализации не выявлено.

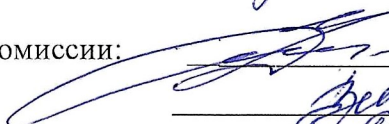
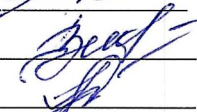
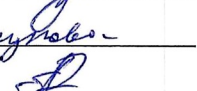

Перед каждым приёмом пищи обеденный зал проветривается, проводится санитарная обработка помещения. В зале чисто. Столы для питающихся учеников были накрыты вовремя.

Выводы проверки:

Комиссия признала работу столовой и организацию питания удовлетворительной. Претензий и замечаний со стороны проверяющих нет. Подписи членов комиссии•

С актом проверки ознакомлена:  Глушко М.В., зав производством

Подписи членов комиссии:

Е.Е.Еврокатова

Т.Б.Высоченко

Д.И. Гладченко

О.С.Крикунова

А.А. Девк.