

Цель проверки: выявление нарушений при организации питания, 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 — зам. директора по УВР, ответственный за организацию питания школьников;

Д.И. Гладченко — член родительского комитета;

А.А.Морозова — член родительского комитета;

21 октября 2024 года была проведена проверка организации качества питания в школьной столовой.

В ходе проверки установлено:

1. Блюда соответствуют утвержденному меню.

наименование	органолептические свойства		весовые соответствия нормам отпуска
	вкусовые качества	t подачи блюд	
Завтрак			
Каша молочная из овсяной крупы с маслом сливочным крестьянским	соответствует норме	соответствует норме	соответствует норме
Фрукты свежие (яблоки)	соответствует норме	соответствует норме	соответствует норме
Чай с лимоном	соответствует норме	соответствует норме	соответствует норме
Хлеб пшеничный 1 сорт	соответствует норме	соответствует норме	соответствует норме
Обед			
Борщ	соответствует норме	соответствует норме	соответствует норме
Тефтели рыбные из филе минтая с соусом сметанным с томатом	соответствует норме	соответствует норме	соответствует норме
Картофель отварной	соответствует норме	соответствует норме	соответствует норме
Хлеб пшеничный 1 сорт	соответствует норме	соответствует норме	соответствует норме
Компот из свежих яблок	соответствует норме	соответствует норме	соответствует норме

2. Санитарное состояние пищеблока соответствует санитарным нормам и правилам.

3. Все сотрудники пищеблока в униформе, защитных масках и перчатках.

4. Члены комиссии родительского (общественного) контроля отметили, что порции соответствуют меню и возрастной потребности детей.

5. Имеются график работы столовой и график дежурства учителей и администрации.

6. Для мытья рук имеются 5 раковины с жидким мылом и бумажные полотенца для рук.


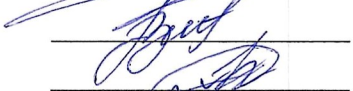

7. В обеденном зале соблюдается безопасная дистанция, посадочных мест детям хватает, столы чистые, используется спец. средства, уборка столовой по графику.

8. Все классные руководители сопровождают свои классы и следят за тем, чтобы все дети вымыли руки перед приемом пищи.

Вывод: Комиссия признала работу столовой и организацию питания удовлетворительной. Претензий и замечаний со стороны проверяющих нет.

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

Подписи членов комиссии:

Е.Е. Еврокатова
 Т.Б. Высоченко
 Д.И. Гладченко
 А.А. Морозова