

Акт № 3

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

Дата проверки: 18.12.2024 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. Невинномысска в следующем составе:

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

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

Д.И. Гладченко — член родительского комитета;

А.А.Реук — член родительского комитета;

18 декабря 2024 года была проведена проверка организованного питания обучающихся членами общественной комиссии.

В ходе проверки установлено:

- санитарное состояние пищеблока соответствует санитарным нормам и правилам;
- 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 классов;
- организовано бесплатное горячее питание обучающихся 1-9 классов для детей с ОВЗ и детей - инвалидов;
- коэффициент несъедаемости в школьной столовой составил: завтрак- 6%; обед- 9%.

Прием пищи	Раздел	Блюдо	вкусовые качества	t подачи блюд	весовые соответствия норме отпуска
Завтрак	гор.блюдо	Запеканка из творога со сгущенным молоком	соответствует норме	соответствует норме	соответствует норме
	масло	Печенье сахарное	соответствует норме	соответствует норме	соответствует норме
	сладкое	Чай с лимоном	соответствует норме	соответствует норме	соответствует норме
	гор.напиток	Хлеб пшеничный формовой 1 сорт	соответствует норме	соответствует норме	соответствует норме
	хлеб	Конфета железная	соответствует норме	соответствует норме	соответствует норме
обед	1 блюдо	Суп картофельный с бобовыми	соответствует норме	соответствует норме	соответствует норме
	2 блюдо	Биточки рубленые из бройлеров-цыплят с соусом сметанным с томатом	соответствует норме	соответствует норме	соответствует норме
	гарнир	Макаронны отварные	соответствует норме	соответствует норме	соответствует норме
	гор.напиток	Компот из свежих яблок	соответствует норме	соответствует норме	соответствует норме
	хлеб бел.	Хлеб пшеничный формовой 1 сорт	соответствует норме	соответствует норме	соответствует норме

Также членами комиссии было отмечено следующее:

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

В буфете ассортимент продукции разнообразен.

Выпуск готовой продукции соответствует норме. Проводится бракераж готовой продукции.

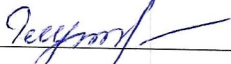
Продукция хранится в приспособленных помещениях. Холодильного оборудования достаточно.

Продуктов с просроченным сроком реализации не выявлено.

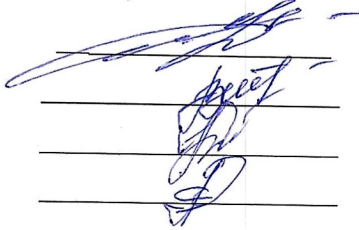
Перед каждым приёмом пищи обеденный зал проветривается, проводится санитарная обработка помещения. В зале чисто. Столы для питающихся учеников были накрыты вовремя.

Выводы проверки:

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

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

Подписи членов комиссии:



Е.Е.Еврокатова

Т.Б.Высоченко

Д.И. Гладченко

А.А.Реук