

Акт № 8

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

Дата проверки: 16.04.2025 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;

Сухоносова Е.А. — фельдшер;

Д.И. Гладченко — член родительского комитета;

А.А.Любушенко — член родительского комитета;

16 апреля 2025 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;
- в наличии вся документация по предоставлению горячего бесплатного питания младших школьников.
- коэффициент несъедаетости в школьной столовой составил: завтрак- 6%; обед- 9%.

В ходе проверки установлено:

Прием пищи	Раздел	Блюдо	вкусовые качества	т подачи блюд	весовые соответствия норме отпуска
Завтрак	гор.блюдо	Запеканка из творога со сгущенным молоком	соответствует норме	соответствует норме	соответствует норме
	сладкое	Печенье сахарное	соответствует норме	соответствует норме	соответствует норме
	гор.напиток	Чай с лимоном	соответствует норме	соответствует норме	соответствует норме
	хлеб	Хлеб пшеничный формовой 1 сорт	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	Макароны отварные	соответствует норме	соответствует норме	соответствует норме
	напиток	Компот из свежих яблок	соответствует норме	соответствует норме	соответствует норме
	хлеб бел.	Хлеб пшеничный	соответствует	соответствует	соответствует

		формовой 1 сорт	норме	норме	норме
	хлеб черн.	Хлеб Российский	соответствует норме	соответствует норме	соответствует норме

-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 завожимых продуктов питания, в том числе проводится бракераж готовой продукции.

Продукция хранится в приспособленных помещениях. Холодильного оборудования достаточно.

Продуктов с просроченным сроком реализации не выявлено.

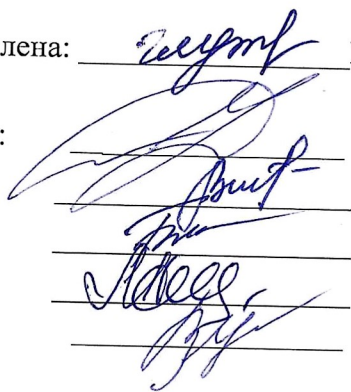
Перед каждым приёмом пищи обеденный зал проветривается, проводится санитарная обработка помещения. В зале чисто. Столы для питающихся учеников были накрыты вовремя.

Выводы проверки:

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

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

Подписи членов комиссии:



Е.Е.Еврокатова

Т.Б.Высоченко

Д.И. Гладченко

А.А.Любущенко

Е.А.Сухоносова