

Акт № 9

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

Дата проверки: 15.05.2025 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. Невинномыска в следующем составе:

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

Т.Б.Высоченко — ответственный за организацию питания школьников;

Сухонослова Е.А. — фельдшер;

Д.И. Гладченко — член родительского комитета;

А.А.Любушенко — член родительского комитета;

15 мая 2025 года была проведена проверка организованного питания обучающихся членами общественной комиссии.

Члены комиссии просмотрели складские помещения для хранения продуктов питания. В этих помещениях соблюдается температурный режим. Условия хранения продуктов питания соблюдаются. Сроки реализации проверенной продукции не нарушены.

Доставка продуктов осуществляется строго по заявке учреждения. Привоз продуктов осуществляется по графику. Каждый поступающий продукт имеет удостоверение качества и безопасности.

Приготовление пищи соответствует технологическим картам, которые имеются в наличии у зав.производством Глушко М.В. В столовой имеется десятидневные меню горячих завтраков и обедов. В обеденном зале имеется меню, которое соответствует недельному. Заявленные в меню блюда имеются в наличии.

В ходе проверки установлено следующее:

- 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.

Меню на 15.05.2025 г.

Прием пищи	Раздел	Блюдо	вкусовые качества	t подачи блюд	весовые соответствия норме отпуска
Завтрак	гор.блюдо	Картофельное пюре	соответствует норме	соответствует норме	соответствует норме
	гор.блюдо	Фрикадельки из кур с соусом сметанным	соответствует норме	соответствует норме	соответствует норме
	гор.напиток	Чай с сахаром	соответствует норме	соответствует норме	соответствует норме
	хлеб	Хлеб пшеничный формовой 1 сорт	соответствует норме	соответствует норме	соответствует норме
обед	1 блюдо	Борщ Ставропольский	соответствует норме	соответствует норме	соответствует норме
	2 блюдо	Шницель рубленый из бройлеров-цыплят	соответствует норме	соответствует норме	соответствует норме

		с соусом сметанным с томатом			
	гарнир	Каша гречневая рассыпчатая	соответствует норме	соответствует норме	соответствует норме
	напиток	Компот из смеси сухофруктов	соответствует норме	соответствует норме	соответствует норме
	хлеб бел.	Хлеб пшеничный формовой 1 сорт	соответствует норме	соответствует норме	соответствует 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 продукцию, так порции. Буфетная продукция, изготавливаемая работниками столовой, пользуется спросом у учащихся. Это пицца, булочки, пирожки с разной начинкой.

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

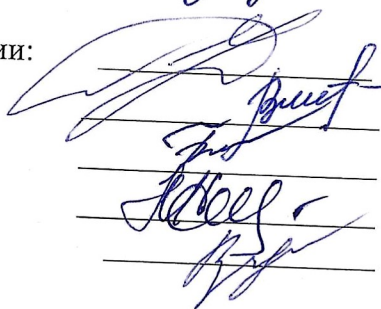
Перед каждым приёмом пищи обеденный зал проветривается, проводится санитарная обработка помещения. В зале чисто. Столы для питающихся учеников были накрыты вовремя.

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.Любупенко

Е.А.Сухоносова