

АКТ №8  
общественной комиссии по контролю за организацией питания обучающихся  
МБОУ «Шеркальская СОШ» в 2023-2024 учебном году

«24» апреля 2024г.

Комиссия в составе:

Коваль Елена Александровна – заместитель директора по АХЧ

Зайцева Анна Петровна – специалист по охране труда, социальный педагог

Юзефович Евгения Ивановна – медицинский работник

Трибус Елена Викторовна – председатель профсоюзного комитета

Кривошлык Елена Петровна – представитель родительской общественности

Борисова Дарья Андреевна – обучающаяся 10 класса, член ученического самоуправления.

Приходько Сергей Иванович - член Молодежной палаты при Думе Октябрьского района.

приглашенные:

Медведева Альбина Ивановна – председатель Управляющего Совета школы

Составили настоящий акт о том, что 24 апреля 2024г. была проведена проверка качества питания в школьной столовой.

Время проверки: 12.30 (4 перемена)

Задачи общественной комиссии:

- оценка приготовления пищи.
- контроль за полнотой вложения продуктов.
- контроль за соблюдением технологии приготовления пищи.
- контроль за организацией сбалансированного безопасного питания.

В ходе проверки выявлено:

1. В школьной столовой 24.04.2024г. было предложено: борщ со сметаной; плов; салат из помидоров; сок; хлеб ржаной, пшеничный. Обед соответствует утвержденному меню. Обед соответствует качеству, вкусовые качества хорошие. Блюда по температуре соответствуют требованиям. Накрытие происходит за 10 минут до перемены.

2. Членами комиссии было проведено контрольное взвешивание и дегустация блюд. При взвешивании масса блюд соответствует норме. При дегустации отмечено, что вкусовые качества достаточно высоки, качество обработки соответствует предъявленным требованиям. Порции соответствуют возрастной потребности детей.

3. Организация питания: у входа в столовую стоят дежурные (педагоги и обучающиеся). Обращают внимание на то, что перед едой нужно мыть руки. Для мытья рук имеются 6 раковин с мылом. Сушат руки при помощи двух сушилок. Также пользуются антисептиком. В обеденном зале для каждого класса накрываются отдельные столы, посадочных мест детям хватает. Все классные руководители сопровождают свои классы.

4. В обеденном зале нарушений не было выявлено. Столы чисто вытерты, используются специальные принадлежности для мытья столов. Посуда чистая, без сколов. Соблюдение санитарно-гигиенических норм сотрудниками пищеблока (внешний вид, спец. одежда) соблюдается.

5. В ходе проверки нарушений в столовой членами комиссии не выявлено.

С актом ознакомлена:

И.о. шеф-повара:

*И.о. шеф-повара*

Н.В. Черепкова

Члены комиссии:

<u><i>И.о. шеф-повара</i></u>	<u>Робинсон И.</u>
<u><i>И.о. шеф-повара</i></u>	<u>Зайцева А.А.</u>
<u><i>И.о. шеф-повара</i></u>	<u>Тимофеева С.</u>
<u><i>И.о. шеф-повара</i></u>	<u>Кривонозик Е.П.</u>
<u>Медведева</u>	<u>Медведева И.И.</u>
<u><i>И.о. шеф-повара</i></u>	<u>Издурович Е.У.</u>
<u>Трибуца</u>	<u>Трибуца Е.В.</u>
<u>Торкина</u>	<u>Торкина Д.А.</u>