

АКТ №7

общественной комиссии по контролю за организацией питания обучающихся
МБОУ «Шеркальская СОШ» в 2023-2024 учебном году

«20» марта 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.

Составили настоящий акт о том, что 20 марта 2024г. была проведена проверка качества питания в школьной столовой.

Время проверки: 12.10 (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 20.03.2024г. 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 выявлено:

Контрольные блюда выставлены, взвешивание проводилось на правильно установленных весах, приготовленные блюда приготовлены в соответствии с нормами. При готовке блюд персонал пользуется одноразовыми резиновыми перчатками, фартуками, шапочками. После принятия пищи столы протираются ветошью с использованием санитарного средства, допускаемого нормами дезинфекции и соответствующего процентного соотношения.

Комиссия посетила помещения для утилизации отходов пищи, помывочное отделение для посуды. Нарушений не выявлено.

Комиссия провела оценку всех блюд на вкус, запах, цвет, консистенцию, сочность.

Проверили внешний вид работников пищеблока.

Ведется бракеражный журнал.

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. Визуальный осмотр обеденного зала показал соответствие санитарно-гигиеническим нормам. Столы чисто вытерты, используются специальные принадлежности для мытья столов. Посуда чистая, без сколов. Соблюдение санитарно-гигиенических норм сотрудниками пищеблока (внешний вид, спец. одежда) соблюдается. Уборка обеденного зала проводится после каждого приема пищи.

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

С актом ознакомлена:

И.В. Черепкова

Н.В. Черепкова

И.о. шеф-повара:

Члены комиссии:

И.В. Черепкова

А.А. Зайцева

Е.В. Григорьев

С.И. Григорьев

Е.И. Григорьев

А.А. Зайцева

Е.В. Григорьев

А.А. Зайцева

А.А. Зайцева

Е.В. Григорьев

С.И. Григорьев

Е.И. Григорьев

А.А. Зайцева

Е.В. Григорьев