

АКТ №3

общественной комиссии по контролю за организацией питания обучающихся
МБОУ «Шеркальская СОШ» в 2024-2025 учебном году

«26» ноября 2024г.

Комиссия в составе:

Коваль Елена Александровна – заместитель директора по АХЧ

Зайцева Анна Петровна – специалист по охране труда, социальный педагог

Трибус Елена Викторовна – председатель профсоюзного комитета

Юзефович Евгения Ивановна – медицинский работник

Медведева Альбина Ивановна – представитель родительской общественности

Старкова Лидия Игоревна – представитель родительской общественности

Борисова Дарья Андреевна – обучающаяся 11 класса, член ученического самоуправления.

Составили настоящий акт о том, что 26 ноября 2024г. была проведена проверка качества питания в школьной столовой.

Время проверки: 11.00 (2 большая перемена)

В ходе проверки выявлено:

1. В школьной столовой 26.11.2024г. было предложено: свекольник; рыба запеченная в сметанном соусе, картофельное пюре; салат из моркови; компот из кураги; хлеб ржаной, пшеничный.

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.

В помещениях для утилизации отходов пищи, помывочное отделение для посуды нарушений не выявлено.

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

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. В обеденном зале для каждого класса накрываются отдельные столы, посадочных мест детям достаточно. 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.

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

С актом ознакомлена:

И.о. шеф-повара:

Н.В. Черепкова

Н.В. Черепкова

Члены комиссии:

Кит
Медведева
Смарк
Аваф
Ториева
Трибуц
Ул

Ковалев
Медведева А.У
Смаркова А.У
Зайцева А.И.
Ториева А.И.
Трибуц Е.В.
Розерова Е.У