

АКТ №1

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

«23» сентября 2024г.

Комиссия в составе:

Коваль Елена Александровна – заместитель директора по АХЧ

Зайцева Анна Петровна – 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.

Составили настоящий акт о том, что 23 сентября 2024г. была проведена проверка качества питания в школьной столовой.

Время проверки: 11.00 часов

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 23.09.2024г. было предложено: салат из моркови, суп с клецками, печень, картофельное пюре, сок, хлеб ржаной, пшеничный. Обед соответствует утвержденному меню. 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 установленных весах. 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). 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.о. шеф-повара:

Мам

Н.В. Черепкова

Члены комиссии:

Кол

ЕА Ковалев

Квац

А.И. Зайцева

Криц

Е.П. Грибова

Торрес

В.Н. Торрес

Крибуча

Крибуча С.В.

Криб

Мухоморов С.И.