

АКТ №6

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

«28» февраля 2025г.

Комиссия в составе:

- Коваль Елена Александровна – заместитель директора по АХЧ
- Зайцева Анна Петровна – социальный педагог
- Трибус Елена Викторовна – председатель профсоюзного комитета
- Борисова Дарья Андреевна – обучающаяся 11 класса, член ученического самоуправления
- Медведева Альбина Ивановна – представитель родительской общественности
- Старкова Лидия Игоревна – представитель родительской общественности
- Юзефович Евгения Ивановна – медицинский работник.

Составили настоящий акт о том, что 28 февраля 2025г. в 11.00 часов была проведена проверка качества питания в школьной столовой.

Время проверки: 11.00 (1 большая перемена)

В ходе проверки выявлено:

1. В школьной столовой 28.02.2025г. было предложено: щи из свежей капусты; рыба под молочным соусом; рис; салат из свеклы с чесноком; компот из яблок с лимоном, 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. 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. 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:

Н.В.

Н.В. Черепкова

Члены комиссии:

Рт

Ур

Торисова

Вай

Трифус

И. Медведева

Смарк

Роберт

Иванов

Торисова Д.И

Зайцева А.И.

Трифус С.В.

Медведева С.У

Смаркова Д.И