

Акт №1
по итогам проверки организации питания обучающихся
МБОУ «Черемушкинская СОШ»
имени Героя Советского Союза И. Н. Черникова

Мы, члены комиссии общественного контроля по питанию:

Чернова Т.А., Койнова А.В., Вернер И.Л.

составили настоящий акт в том, что была проведена проверка в школьной столовой МБОУ «Черемушкинская СОШ» имени Героя Советского Союза И. Н. Черникова.

Дата посещения: 24.10.2024.

Цель проверки:

- организация питания учащихся;
 - наличие документов по организации питания и правильность их оформления;
 - анализ меню;
 - работа школьной столовой, санитарное состояние;
- На момент проверки установлено:

- в плановом порядке идет обеспечение горячим питанием школьников 1-4 классов, 5-11 классов.
- Комиссией установлено, что работниками столовой соблюдаются требования санитарных правил по маслу поппин блин, их пищевой и энергетической ценности, суточной потребности в основных витаминах и микроэлементах.
- Производство готовых блин осуществляется в соответствии с технологическими картами, в которых отражена рецептура и технология приготовления блин.
- Столовая обеспечена достаточным количеством посуды и приборами, в целях соблюдения правил мытья и дезинфекции в соответствии с требованиями настоящих санитарных правил, а также шкафами для ее хранения.
- Борка обеденных залов проводится после каждого приема пищи. Обеденные столы моют горячей водой с добавлением моющих средств, используя специальную выделенную ветошь в промаркированную тару для чистой и использованной ветоши.
- Моющие и дезинфицирующие средства хранят в таре изготовителя в специально отведенных местах, недоступных для учащихся, отдельно от пищевых продуктов.
- В обеденном зале на информационном стенде меню, утвержденное директором школы, в котором указывается сведения об объемах блин.
- Не допускаются присутствие учащихся в производственных помещениях столовой.
- Не привлекаются учащиеся к работам, связанным с приготовлением пищи, чистке овощей, резке хлеба, мытью посуды, уборке помещений.
- Персонал пищеблока в специальной одежде, масках и перчатках.
- К работе допускаются лица, прошедшие профилактическую подготовку.
- С целью контроля по соблюдению технологического процесса отбирается суточная проба от каждой партии приготовленного блин.
- Запрещенные продукты в питание детей не употребляются.
- Классные руководители следят за организованностью питания учащихся.

Члены комиссии общественного контроля:

Вывод: МБОУ «Черемушкинская СОШ» имени Героя Советского Союза И. Н. Черникова организовано горячее питание школьников с 1 по 11 классы. Комиссия по работе школьной столовой признала удовлетворительной. Претензий и замечаний нет.

Чернова Т.А.
Койнова А.В.
Вернер И.Л.

проверки качества питания

АКТ

Дата 24.10.2024
Время 11.00

Комиссия родительского контроля за качеством питания в МБОУ «Черемушкинская СОШ» имени
Героя Советского Союза И.Н.Черникова в составе 3 человек:

1. Козырева И.И.
2. Мещонина И.В.
3. Волгарева И.И.

Предмет контроля обед (завтрак, обед)

Вюта, представляющие для проверки, согласно меню

пюре картофельное с овощами,
пюре картофельное с овощами,
пюре картофельное с овощами

Внешний вид: пюре картофельное, пюре картофельное, пюре картофельное

Вес: пюре 180г, пюре 90г

Консистенция: пюре мягкое скарбонное пюре
пюре картофельное с овощами, пюре картофельное с овощами

Запах: пюре с гарниром картофельное пюре
пюре картофельное с овощами, пюре с гарниром картофельным

Цвет: пюре картофельное с овощами, пюре картофельное с овощами

Вкус: пюре картофельное с овощами, пюре с гарниром картофельным

Подписи членов комиссии:
Козырева И.И.
Мещонина И.В.
Волгарева И.И.

МБОУ «Черемушкинская СОШ» имени
Героя Советского Союза
И.Н.Черникова