

АКТ № 8

проверки качества питания общественной комиссии по контролю
за организацией и качеством горячего питания обучающихся
(МБОУ «Усть-Бакчарская СОШ»)

Дата составления акта: 25.04.2024 г.

Время составления акта: 11.00

Основания проверки:

1. Положение об организации горячего питания обучающихся МБОУ «Усть-Бакчарская СОШ» (утверждено приказом от 28.01.2021 № 14/1-О)
2. Положение об общественной комиссии по контролю за организацией и качеством горячего питания обучающихся МБОУ «Усть-Бакчарская СОШ» (утверждено приказом от 28.01.2021 № 14/1-О)
3. План работы общественной комиссии по контролю за организацией и качеством горячего питания обучающихся МБОУ «Усть-Бакчарская СОШ» (утверждён приказом от 01.09.2023 г. 135-О)
4. Приказ от 01.09.2023 № 136-О «Об утверждении состава общественной комиссии по контролю за организацией и качеством горячего питания обучающихся МБОУ «Усть-Бакчарская СОШ» на 2023-2024 учебный год.

Общественной комиссией по контролю за организацией и качеством горячего питания обучающихся в составе:

Председателя комиссии: Пчёлкина Н.М.


Членов комиссии: Дукшта Л.А., Долганова Г.М., Гуренко Д.В., Бессмертных А.А., Пархоменко Ю.Н., Климова Н.И.

1. Контроль за организацией и качеством горячего питания обучающихся 5-11 классов:
 - 1.1. Соблюдение Графика приема пищи обучающимися;
 - 1.2. Соответствие ежедневного меню утверждённому меню;
 - 1.3. Соответствие массы порций заявленной в меню.
2. Контроль за санитарным состоянием пищеблока школьной столовой:
 - 2.1. Состоянием мебели в обеденном зале, наличие в достаточном количестве посуды, чистота посуды, обеденного зала и подсобных помещений.

В ходе проверки установлено:

1. Посещение столовой обучающимися происходит по графику приёма пищи, график соблюдается. За каждым классом закреплено место в столовой и время посещения столовой. Для мытья рук имеются раковины с жидким мылом. Сушат руки при помощи сушек. У обучающихся достаточно времени на приём пищи. У входа в столовую стоят дежурные: обращают внимание на то, что перед едой нужно мыть руки. В обеденном зале для каждого класса накрываются отдельные столы, посадочных мест детям хватает. Все классные руководители сопровождают свои классы. При дегустации готовых блюд выявлено: вкусовые качества высокие, пищевая и энергетическая ценность соответствует предъявленным требованиям. Ежедневное меню соответствует утверждённому меню. Члены комиссии отметили, что порции соответствуют возрастной потребности детей. Изготовление блюд осуществляется в соответствии с технологическими картами. Дети питаются с удовольствием, правильно пользуются столовыми приборами.
2. Ежедневное меню и график приема пищи имеется, расположены на стенде в обеденном зале.
3. Состояние площадки мусоросборников – удовлетворительное, мусор вывезен. Территория убрана.

Вывод комиссии: Организация и качество горячего питания обучающихся 5- 11 классов соответствует всем требованиям. Нарушение санитарных норм не установлено.

Председатель комиссии 

Члены комиссии 