

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

Дата составления акта: 30.01.2025 г.

Время составления акта: 11:30

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 02.09.2024 г. 160-О)
4. Приказ от 02.09.2024 № 152-О «Об утверждении состава общественной комиссии по контролю за организацией и качеством горячего питания обучающихся МБОУ «Усть-Бакчарская СОШ» на 2024-2025 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., Гуренко Д.В., Бессмертных А.А., Климова Я.В., Климова Н.И.

проверено:

1. Контроль за организацией и качеством горячего питания обучающихся 1-11 классов:

- 1.1. Соблюдение Графика работы столовой, ;
- 1.2. Соответствие выдаваемых блюд ежедневному меню, основному меню;
- 1.3. Соблюдения графика дежурства учителей;
- 1.4. Условия соблюдения правил личной гигиены обучающимися.
- 1.5. Санитарное состояние пищеблока, обеденного зала, складских помещений школьной столовой.

В ходе проверки установлено: посещение столовой девяти в соответствии с графиком приёма пищи (на 2-ой и 3-ей перемене, перемена по 20 мин.). Времени ученикам для приёма пищи хватает. Классные руководители и дежурный учитель следят за соблюдением личной гигиены учениками и порядком в столовой. На входе в столовую имеется три умывальника, мыло, электрокастель, одноразовые бумажные полотенца. Перед входом в столовую установлена бесконтактная санитайзер для обработки рук. Комиссией установлено, что работники школьной столовой соблюдают требования СанПиН по массе порций блюд, их пищевой и энергетической ценности. При дегустации выявлено, что блюда вкусные. Выдаваемое блюда соответствует меню. Меню утв. директором школы, располагается на видном месте в обеденном зале на стенде. Столовая обеспечена достаточным количеством посуды, имеется всё необходимое оборудование (в исправном состоянии) уборка обеденного зала проводится после каждого приёма пищи. Нарушения санитарных норм не установлено. Организация горячего питания обучающихся 1-11 классов соответствует требованиям.

Председатель комиссии Пчёлкина Н.М. требования.

Члены комиссии Дукшта Л.А.  
Гуренко Д.В.  
Бессмертных А.А.  
Климова Я.В.  
Климова Н.И.