

АКТ № 3

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

Дата составления акта: 29.11.2024 г.

Время составления акта: 10.00,11.00

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 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 приема пищи обучающимися;
- 1.2. Соответствие реализуемых блюд ежедневному меню;
- 1.3. Соответствие массы порций массе, заявленной в меню;
- 1.4. Условия соблюдения правил личной гигиены обучающимися.
2. Санитарно-техническое состояние пищеблока, обеденного зала, складских помещений школьной столовой;
- 2.1. Соблюдение норм личной гигиены и санитарно-эпидемиологических норм и правил работниками столовой.
- 2.2. 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 производится в соответствии с графиком. Времени достаточно, классные руководители следят за соблюдением графика и соблюдением детьми правил личной гигиены. На входе в столовую имеются, раковина, мыло, электропомощь, бесконтактный санитайзер.

Работники столовой соблюдают санитарные требования по массе порций блюд. Ежедневное меню имеется. Сурочная плата отбрасывается. Столовая обеспечена достаточным кол-вом столовой посуды и приборами. Средства для мытья и дезинфекции имеются в достаточном кол-ве. Тарелка производится после каждой порции пищи.

Выбор комиссии: Нарушение сан норм не выявлено. Организация питания детей с 1-11 классов соответствует всем требованиям.

Председатель комиссии

Члены комиссии

