

АКТ № 6

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

Дата составления акта: 28.02.2025 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 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. За порядком в обеденном зале следит дежурный учитель. У обучающихся достаточно времени на приём пищи. У входа в столовую стоят дежурные: обращают внимание на то, что перед едой нужно мыть руки. Для мытья рук имеются раковины с жидким мылом. Сушат руки при помощи сушек. В обеденном зале для каждого класса накрываются отдельные столы, посадочных мест детям хватает. Дети питаются с удовольствием, правильно пользуются столовыми приборами. По проведенному опросу среди учащихся 5-11 классов, еда им нравится, дети довольны. Изготовление блюд осуществляется в соответствии с технологическими картами. 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.
2. Эстетичность накрытия: столы чисто вытерты, используются специальные принадлежности для мытья столов, тарелки чистые, без сколов. Санитарное состояние обеденного зала – удовлетворительное. В зале столовой чисто, работает рециркулятор, работники столовой работают с соблюдением санитарно-эпидемиологическим режимом (в спецодежде, головных уборах, масках, перчатках). Ведение журналов школьной столовой ведется регулярно, по мере необходимости.
3. Ежедневное меню и график приема пищи имеется, расположены на стенде в обеденном зале.
4. 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 пищеблока и обеденного зала не установлено.

Председатель комиссии _____

Члены комиссии _____

