

АКТ

проверки организации школьного питания общественной комиссией по контролю за организацией питания обучающихся в НРМОБУ «Куть-Яхская СОШ»

от 22.10.2024г

Комиссия в составе:

Котова Т.Г.	Член муниципального общественного совета по развитию образования Нефтеюганского района, депутат Думы Нефтеюганского района, председатель Комиссии
Бабина Е.М.	Начальник отдела обеспечения безопасности образовательных учреждений департамента образования Нефтеюганского района, секретарь Комиссии
	Член Общественного совета Нефтеюганского района
Ахмерова Е.Ю. Макешина Д.В. Томашевская Т.П. Комолинко А.А.	Представители родительской общественности
Чугунова О.В.	Методист отдела обеспечения безопасности образовательных учреждений департамента образования Нефтеюганского района
Мяконьких С.Ю.	Председатель Общественного совета с.п.Куть-Ях
Кузнецова О.	Представитель ученического коллектива
	Депутат Думы Нефтеюганского района

составили настоящий акт в том, что 22.10.2024г. в НРМОБУ «Куть-Яхская СОШ» была проведена проверка по осуществлению общественного контроля за организацией питания в общеобразовательных организациях Нефтеюганского района.

Проверка проведена по следующим направлениям:

- наличие перспективного меню имеется, размещено на сайте оу
- наличие ежедневного, утвержденного меню на стенде имеется
- соответствие меню текущее меню соответствует перспективному

Наименование блюда	Органолептические свойства		Выход в соответствии с меню, в граммах	Фактический выход, в граммах
	Вкусовые качества	Соблюдение температурного режима (t блюда при раздаче, соответствует/не соответствует)		
<i>Витогли по-бессоруски</i>	<i>хорошие</i>	<i>соотв-т 77°</i>	<i>90г</i>	<i>90г - 95г соот-т</i>
<i>Макаронное отварное</i>	<i>хорошие</i>	<i>соот-т 77°</i>	<i>150г</i>	<i>150,1 соот-т</i>
<i>Салат "Стенной"</i>	<i>хорошие</i>		<i>60г</i>	<i>соот-т 60г</i>
<i>Чай с сахаром</i>	<i>хорошие</i>	<i>соотв-т 76,6°</i>	<i>соот-т 200г</i>	<i>соот-т</i>
<i>Хлеб</i>	<i>хорошие</i>		<i>30г</i>	<i>соот-т</i>
<i>Яблоко</i>	<i>соотв-т</i>		<i>соот-т 100г</i>	<i>соот-т 100г</i>

- санитарное состояние обеденного зала соот-т санитар-м требованиям, чисто, уютно, убрано
- санитарное состояние столовой посуды бу скоров, мылятся

- внешний вид сотрудников столовой соответствует санитар-м требованиям

- условия для соблюдения правил личной гигиены обучающимися соблюдается
6 раковин, 5 мыльниц, 2 приоб. для обработки рук

- наличие и состояние санитарной одежды у сотрудников, осуществляющих раздачу готовых блюд обеспечены в полном объеме, используются СЭС

- наличие суточных проб имеются, условия хранения соблюдаются

- ведение бракеражного журнала ведется, занесены в журнал
объемы

- объем отходов после приема пищи не более 15%

- соблюдение графика посещения столовой имеется график, предущ.
3 перемены по 20 мин, соблюдается

- удовлетворенность ассортиментом и качеством потребляемых блюд по выборочному опросу детей дети высказали положительные отзывы
борщ, щи, картошка

Информирование родителей и детей о здоровом питании осущ-ся через сайт ОУ, стенды в столовой, соц. сети (род-е галл)

Замечания:

по качеству готовых блюд отсутствуют

по соблюдению санитарных норм отсутствуют

Общая оценка организации питания обучающихся в школьной столовой:

считать работу по орг-ции питания
об-ся удовлетворительной, соответ-щей
санитарным нормам

С актом ознакомлен:

повар

должность

Винникова Д.В.

Ф.И.О.

В

подпись

Подписи:

Мед Максимина Д.В.
Завед Замашевская Т.В.
Тех Копылова В.В.
В.Ф. Бабина Е.М.
М.В. Кузнецов О.В.
М.В. Иванова Е.
М.В. Александрова Е.Ю.
М.В. Тюбина Л.В.
М.В. Мамонтова С.Ю.