

АКТ

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

от 05.03.2024

Мы, комиссия в составе:

Лозовой Ольги Александровны – руководителя структурного подразделения;

Бурак Кристины Александровны – члена Совета депутатов с.п.Куть-Ях;

Буниной Зульфии Хамитовны – специалиста Администрации с.п.Куть-Ях;

Ахмеровой Елены Юрьевны - председателя Управляющего совета школы, родителя;

Томашевской Татьяны Петровны - члена общественной комиссии по контролю за организацией питания обучающихся НРМОБУ «Куть-Яхская СОШ», родителя;

Ивановой Татьяны Владимировны - члена родительского комитета НРМОБУ «Куть-Яхская СОШ»;

Мироненко Екатерины Валерьевны – медицинского работника;

Кузнецовой Олеси - ученицы 10 класса

составили настоящий акт в том, что 05.03.2024 г. в НРМОБУ «Куть-Яхская СОШ» была проведена проверка организации питания обучающихся и качества готовой продукции.

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		Весовое соответствие норма отпуска
	Вкусовые качества	t блюда при раздаче	
<u>Салат из св. капусты с майонезом</u>	<u>соответств.</u>		<u>0,06г. соответствует.</u>
<u>Суп мясной домашний</u>	<u>соответств.</u>	<u>79,2 соотв.</u>	<u>0,276г. соответствует.</u>
<u>Жюльен из говядины</u>	<u>соответств.</u>	<u>70,6 соотв.</u>	<u>0,217г. соответствует.</u>
<u>Компот из свежих ягод</u>	<u>соответств.</u>	<u>16 соотв.</u>	<u>0,200г. соответствует.</u>
<u>Апельсин</u>	<u>соответств.</u>		<u>0,120г. соответствует.</u>
<u>Яблоко печеное, медом смазаное</u>	<u>соответств.</u>		<u>30/30 соответствует.</u>

- санитарное состояние обеденного зала, мебели удовлетворительное, обеденный зал убирается после каждого приема пищи
- санитарное состояние столовой посуды посуда чистая, без сколов, трещинами
- внешний вид сотрудников столовой соответствует санитарным

- условия для соблюдения правил личной гигиены обучающимися созданы, на входе бракован, 5 электропол, 2 прибора для обработки рук

- наличие и состояние санитарной одежды у сотрудников, осуществляющих раздачу готовых блюд сотрудники пищеблока обеспечены спец. одеждой в полном объеме, соответствует санитарным пред. назначениям СИЗ

- объем и вид пищевых отходов после приема пищи после питания детей льготной категории объем отходов составил 12-15%

Питание осуществленная в 3 перемены по линии.

- соблюдение графика посещения столовой детьми питателями по утвержденному графику, который размещен на стенде, на двери при входе и на сайте ОУ.
- удовлетворенность ассортиментом и качеством потребляемых блюд по выборочному опросу детей высказавшим каждая свои блюда удовлетворены, но дети ищут по радиусу, т.к. у каждого есть своё предпочтение, в результате чего образуются отходы.
- информирование родителей и детей о здоровом питании осуществляется через сайт ОУ, где размещены памятки, сформ. стенды в столовой, расп-ая памятки в раз-х группах, родительские группы.

Замечания:

по качеству готовых блюд при доставлении отменено высокие вкусовые качества

по соблюдению санитарных норм отсутствуют

Общая оценка организации питания обучающихся в школьной столовой:

считать работу по организации питания удовлетворительной, соответствующей санитарным требованиям.

С актом ознакомлен: работник столовой Лозовая О.А. Бурак К.А. Бунина З.Х.
должность Ф.И.О. подпись

Подписи:

члены комиссии

Лозовая
Бурак
Бунина
Ахмерова
Томашевская
Мироненко
Кузнецова

Лозовая О.А.
Бурак К.А.
Бунина З.Х.
Ахмерова Е.Ю.
Томашевская Т.П.
Мироненко Е.В.
Кузнецова О.А.