

АКТ

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

от 13.03.2023г.

Мы, комиссия в составе:

- Филатовой Елены Александровны - методиста отдела обеспечения безопасности образовательных организаций Нефтеюганского района;
- Савиной Светланы Сергеевны - депутата с.п.Куть-Ях;
- Ахмеров Елены Юрьевны - председателя Управляющего совета школы, родителя;
- Филипповой Натальи Мазафаровны - члена родительского комитета;
- Рыбиной Любови Викторовны – руководителя структурного подразделения;
- Лисецкой Виктории Анатольевны – медицинского работника;
- Созоновой Дарьи Андреевны - ученицы 11 класса

составили настоящий акт в том, что 13.03.2023г. в НРМОБУ «Куть-Яхская СОШ» была проведена проверка организации питания обучающихся и качества готовой продукции.

Проверка проведена по следующим направлениям:

- наличие перспективного меню имеется
- 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>Каша пшеничная, с маслом</u>	<u>удовлетвор</u>	<u>65,2 соотв.</u>	<u>соответ.</u>
<u>Сыр пармезан, масло слив.</u>	<u>удовлетвор</u>		<u>соответ.</u>
<u>Мясо отварное</u>	<u>удовлетвор</u>		<u>соответ.</u>
<u>Картофель кот-б</u>	<u>удовлетвор</u>	<u>74,5 соотв.</u>	<u>соответ.</u>
<u>Хлеб</u>	<u>удовлетвор</u>		<u>соответ.</u>
<u>Труشا</u>	<u>удовлетвор</u>		<u>соответ.</u>

- санитарное состояние обеденного зала удовлетворительно, ежедневный зал убирается после каждого приёма пищи
- соблюдение графика посещения столовой методиче организовано по утвержденному графику
- внешний вид сотрудников столовой соответствует санитарным требованиям, исполняются СИЗ.
- условия для соблюдения правил личной гигиены обучающимися созданы, имеется на входе 6 раковин, 5 электрочайников, 2 прибора для обработки
- объем и вид пищевых отходов после приёма пищи после приема пищи ут-ся 5-6 кг соевым отходам составили 10-12%.

Замечания: нет

по качеству готовых блюд при дегустации отмечено хорошее вкусовое качество

по соблюдению санитарных норм отсутствуют

Общая оценка организации питания обучающихся в школьной столовой:

организация питания соответствует
санитарным требованиям

С актом ознакомлен: работник столовой повар-бригадир Яснова Е.В. Яснова

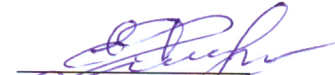
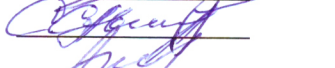
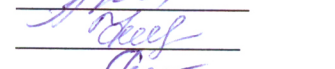
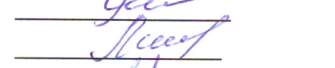
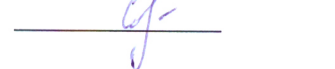


должность

Ф.И.О.

подпись

Подписи:

члены комиссии

Филатова Е.А.
Савина С.С.
Ахмерова Е.Ю.
Филиппова Н.М.
Рыбина Л.В.
Лисецкая В.А.
Созонова Д.А.