

АКТ

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

от 10 октября 2023

Мы, комиссия в составе:

- Рыбиной Любови Викторовны – руководителя структурного подразделения;
- Савиной Светланы Сергеевны – заместителя Председателя Совета депутатов 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;
- Макешиной Дарьи Валерьевны - члена общественной комиссии по контролю за организацией питания обучающихся НРМОБУ «Куть-Яхская СОШ», родителя;
- Мироненко Екатерины Валерьевны – медицинского работника;
- Кузнецовой Олеси - ученицы 10 класса

составили настоящий акт в том, что 10.10.2023 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>Биточки по белорусскому рецепту</u>	<u>соответ.</u>	<u>82,3 соотв.</u>	<u>соответств.</u>
<u>отварные куриные котлеты</u>	<u>соответ.</u>	<u>74,9 соотв.</u>	<u>соответств.</u>
<u>Чай с сахаром</u>	<u>соответ.</u>		<u>соответ.</u>
<u>Яблоко</u>	<u>соответ.</u>	<u>74,3 соотв.</u>	<u>соответ.</u>
<u>Хлеб пшеничный</u>	<u>соответ.</u>		<u>соответ.</u>

- санитарное состояние обеденного зала, мебели всё в порядке, чисто, поклад.
- санитарное состояние столовой посуды посуда чистая, без сколов
- внешний вид сотрудников столовой соотв-т санитарным требованиям
- условия для соблюдения правил личной гигиены обучающимися есть умывальники, на входе в столовую, 5 электронных, 2 прибор. для обработки рук
- наличие и состояние санитарной одежды у сотрудников, осуществляющих раздачу готовых блюд сотр-ки имеют на блузке вышитые спец. надписи в виде логотипа, свет-т санит. треб-м, не подвергается СЧЗ
- объем и вид пищевых отходов после приёма пищи после приема пищи 2-4 часа объем отходов составляет 12-15%
- соблюдение графика посещения столовой имеется утвержденный график, который размещен на стенде и на сайте ОУ. Временное от-го для приема пищи предусмотрено 3 перерыва по 20 минут.

