

АКТ 6

по итогам проведения общественного контроля питания

Мы, нижеподписавшиеся, комиссия в составе:

Приколотина Н.В. – зам.директора по УВР, ответственный за питание
Чистилина М.А. – председатель попечительского совета школы,
Макаренко Е.В. – руководитель МО классных руководителей 1-4 классов,
Полякова Е.В. – руководитель МО классных руководителей 5-9 классов,
Телегина С.Ю. – руководитель МО классных руководителей 10-11 классов,
Плешакова Н.В. – председатель профсоюзного комитета школы

Составили настоящий акт по итогам проверки организации питания обучающихся МБОУ «СОШ №50 им. Ю.А. Гагарина»

Цель проверки:

1. Предоставление горячего питания школьникам МБОУ «СОШ №50 им. Ю.А.Гагарина».
2. Проверка ассортимента и качества продукции в школьном буфете.
3. Организация работы школьной столовой.

Сроки проверки: 11.10. – 15.11.2024 г.

Проверкой было установлено:

- горячее питание предоставляется всем обучающимся школы с 1- 11 класс, младшим школьникам предоставляется горячий завтрак;
- столы в обеденном зале чистые, санитарное состояние пищеблока удовлетворительное;
- состояние столовой мебели находится в удовлетворительном состоянии, число посадочных мест соответствует количеству учащихся питающихся за одно посещение;
- график посещения столовой учащимися имеется;
- за каждым из классов закреплено время посещения столовой и место в столовой;
- потоки разведены по времени в соответствии с новыми СанПиНами;
- сотрудниками столовой соблюдаются все санитарные нормы;
- на всех продуктах на момент проверки были ценники.
- сроки реализации скоропортящихся продуктов соблюдаются в соответствии сопроводительными документами.
- пробы хранятся в специальном холодильнике, закрыты крышками.
- в холодильном шкафу готовая продукция хранится в таре, закрытой крышками, в столовой имелись в наличии соки, салаты, свежая выпечка, первые и вторые блюда;
- ассортимент продукции, отпускаемой школьным буфетом, разнообразен: в наличии имеется до 5 наименований различной выпечки, что пользуется спросом у учащихся, продукция выдается с использованием салфеток и полиэтиленовых пакетов;
- технология приготовления блюд соблюдается;
- продукты всегда свежие, согласно требованиям СанПиН.
- температурный режим в холодильниках поддерживается на уровне требований, в холодильном шкафу готовая продукция хранится в таре, закрытой крышками.
- вес готовой порций соответствует заявленному выходу в меню.

Вывод: в МБОУ «СОШ № 50 им. Ю. А. Гагарина» организовано предоставление горячего питания школьников с 1 по 11 класс. Комиссия признала работу столовой и организацию питания удовлетворительной. Претензий и замечаний со стороны проверяющих нет.

Члены комиссии общественного контроля:

Приколотина Н.В. *Приколотина*
Чистилина М.А. *Чистилина*
Макаренко Е.В. *Макаренко*
Полякова Е.В. *Полякова*
Телегина С.Ю. *Телегина*
Плешакова Н.В. *Плешакова*