

Акт № 4
по итогам проведения общественного контроля питания
в МБОУ ООШ №1 г-к. Железноводска

18.04. 2024 г. Время: 10.30

Присутствовали:

Повар - Мабенджиева О. А
Ответственный за питание: Шульга Е.В.
Председатель Совета школы— Сариева Н.Н.
Родители: Тихоновская С.В

1. Организация питания учащихся;

Качество приготовления пищи и организации питания в школьном буфете, согласно графику.

- 3. Наличие документов по организации питания и правильность их оформления;**
4. Охват учащихся горячим питанием и реализацией готовой буфетной продукцией.
5.Выявление нарушений при организации питания в МБОУ ООШ №1.

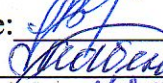
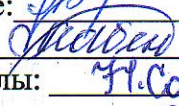
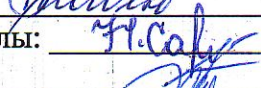
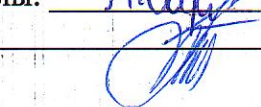
Мы, члены комиссии общественного контроля по питанию составили настоящий акт в том, что в школьном буфете МБОУ ООШ №1 г- к. Железноводска была проведена проверка качества приготовления пищи и организации питания в школьном буфете, согласно установленному графику. Было проверено соответствие заложенных продуктов требованиям, предъявляемым к их нормам и качеству. В результате проверки установлено, что продукты, используемые в школьном буфете для приготовления пищи хорошего качества, а весовые нормы соответствуют меню. Пища вкусная, полезная, содержит много витаминов. Претензий к качеству приготовления, качеству продуктов нет.

На момент проверки установлено:

- Организация питания обучающихся в школе осуществляется в соответствии с требованиями СанПиН.
- Выдача готовых блюд осуществляется после снятия пробы, результат фиксируется в «Журнале бракеража» мед. работником.
- Здание столовой приспособленное, обеденный зал эстетично оформлен, обеспечен достаточным количеством посадочных мест.
- Материально-техническая база пищеблока соответствует современным требованиям и находится в удовлетворительном состоянии.
- Родители проверила качество организации питания: ученики соблюдают правила личной гигиены, имеются условия для мытья, дезинфекции рук; санитарно-техническое состояние обеденного зала нормальное (посуда без сколов, обеденные столы чистые, без видимых повреждений, насекомые не обнаружены, имеются условия для реализации буфетной продукции), имеется график приема пищи, вывешено ежедневное меню, выставлено контрольное блюдо. В меню отсутствуют запрещённые продукты. От всех партий приготовляемых блюд снимается бракераж.

Рекомендации:

1. С целью увеличения показателя охвата горячим питанием обучающихся постоянно осуществлять мониторинг удовлетворенности качеством школьного питания.
2. Ежедневно следить за санитарным состоянием буфета, кухонной посуды и специнвентаря.

Ответственный за питание:		Шульга Е.В.
Повар:		Мабенджиева О.А
Председатель Совета школы:		Сариева Н.Н.
Родители:		Тихоновская С.В.