

Акт № 8
по итогам проведения общественного контроля питания
в МБОУ ООШ №1 г-к. Железноводска

26.11.2024 г. Время: 11.20

Присутствовали:

Повар - Мабенджиева О. А

Ответственный за питание: Шульга Е.В.

Председатель Совета школы— Сариева Н.Н.

Родители: Тихоновская С.В

Ткаченко Д.В.

1. Организация питания учащихся;

2. 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 для оздоровления учащихся. 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.
- Хранение продуктов осуществляется в соответствии с санитарными нормами. Технологическое оборудование и уборочный инвентарь промаркированы.
- Ведется административно-общественный контроль: организацией питания, качеством приготовления пищи, закладкой продуктов, выхода готовой продукции, за соблюдением санитарно-гигиенических норм приготовления блюд, за посещаемостью учащимися буфета в соответствии с установленным графиком питания, организовано дежурство учителей У входа в столовую стоят дежурные: и взрослые, и дети. Они следят за порядком и обращают внимание на то, что перед едой нужно мыть руки. Нарушений не установлено, замечаний нет.

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.
3. На столы поставить салфетницы.

Ответственный за питание: _____

Шульга Е.В.

Повар: _____

Мабенджиева О.А

Председатель Совета школы: _____

Сариева Н.Н.

Родители: _____

Тихоновская С.В

Ткаченко Д.В.