

Акт № 6
по итогам проведения общественного контроля питания
в МБОУ ООШ №1 г-к. Железноводска

18.09. 2024 г. Время: 08.40

Присутствовали:

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

- 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.**

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.


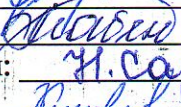

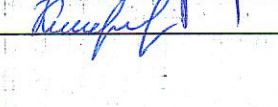
На момент проверки установлено:

- 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.

Родители ознакомились с перспективным меню, проверила наличие меню, соответствие ежедневного меню на 18 сентября 2024 года утвержденному, санитарное состояние пищеблока, произвела контрольное взвешивания готовых блюд и сняла пробу школьного завтрака. Они выразили благодарность сотрудникам столовой за качественную организацию питания и вкусный завтрак.

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:		Карасаева О.А