

Акт №2

Проверки школьной столовой комиссией по контролю питания обучающихся в МБОУ «Николькинская СОШ»

20.11.2024 г

Время: 11.45

Цель проведения общественного контроля выявление нарушений при организации питания в школе

Комиссия в составе:

Васильев И.М. – председатель Родительского комитета;

Черепанов В.А. – председатель Управляющего совета школы, член комиссии;

Гаврилова З.М. – член Родительского комитета;

Стекольников Ю.В.-педагог-психолог, руководитель ШМО классных руководителей;

Никифорова Н.М.. – заведующий Николькинским ФАП

составили настоящий акт в том, что была проведена проверка качества питания в школьной столовой

В ходе проверки установлено:

1. Журнал бракеража готовой кулинарной продукции имеется.
2. Сертификаты и декларации на продукты хранения и сроки реализации имеются
3. Медосмотр сотрудников пищеблока и гигиеническое обучение пройдено.
4. Журнал учета температурного режима холодильного оборудования (градусник) имеется.
5. Документы по организации питания имеются в полном объеме. Представлены приказы «О создании бракеражной комиссии», «О создании общественного контроля за организацией горячего питания школьников», «Положения о порядке доступа родителей (законных представителей) обучающихся в организацию общественного питания в образовательной организации»
6. Административно-общественный контроль за организацией питания осуществляется комиссией по контролю за питанием обучающихся, ответственным по питанию от администрации школы.
7. На сайте школы размещена следующая информация об организации питания: график организации питания, приказ о контроле за организацией питания в ОО, приказ о родительском контроле за организацией горячего питания, приказ об организации питания в школе, приказ об утверждении положения об организации питания
8. В обеденном зале для каждого класса накрываются отдельные столы, посадочных мест детям хватает.
9. Было проведено контрольное взвешивание и дегустация членами комиссии порций. При взвешивании порции еды соответствует норме. Члены комиссии отметили, что порции соответствуют возрастной потребности детей.
10. При дегустации родители отметили, что вкусовые качества достаточно высоки качество обработки соответствует предъявляемым требованиям.
11. Сотрудники столовой соблюдают гигиенические требования при работе в столовой (маски, перчатки)


Вывод: в школе организовано предоставление горячего питания школьников с 1 по 11 класс. Комиссия признала работу столовой и организацию питания удовлетворительной. Претензии и замечания со стороны проверяющих нет.


ПРЕДЛОЖЕНИЯ:

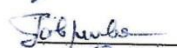
Разнообразить меню.

Повар: Кудряшова З.М. _____

Родительский контроль в составе с протоколом ознакомлены:

 Васильев И.М.

 Черепанов В.А.

 Гаврилова З.М.

 Стекольников Ю.В.