

Акт № 2

по результатам общественного контроля (экспертизы) общественной комиссии по контролю за организацией и качеством питанием обучающихся МКОУ «Старковская СОШ»

Дата проверки: 23.12. 2024 г.

Время проверки: 11:40.

Цель проверки:

- Соответствие соответствия реализуемых блюд утвержденному меню и его качество;
- соблюдение санитарно-гигиенических требований при организации питания в школе.

Задачи проверки:

1. Проверка соответствия реализуемых блюд утвержденному меню.
2. Проверка объема и вида пищевой продукции и готовых блюд.
3. Проверка целевого использования продуктов питания и готовой продукции питания в соответствии с предварительным заказом.
4. Контроль за соблюдением личной гигиены сотрудниками пищеблока.

Общественная комиссия по контролю за организацией и качеством питания обучающихся в следующем составе:

- 1) заместитель директора по ВР Дюмина В.А. – председатель комиссии,
- 2) председатель профсоюзного комитета Кондратьев А.В. – заместитель председателя комиссии,
- 3) председатель родительского комитета Парфёнова Т.А. – секретарь комиссии,
- 4) обучающаяся 11 класса Парфёнова В.А. – член комиссии,
- 5) преподаватель – организатор ОБЖ Алябьева Л.М. – член комиссии
- 6) начальник управления образования Октябрьского района - Никифорова Л.А.
- 7) консультант управления образования Октябрьского района - Филимонова Л.Н.

при участии буфетчика Рудаковой Е.С. провела проверку соответствия реализуемых блюд утвержденному меню и его качество, соблюдения санитарно-гигиенических требований при организации питания в школе.

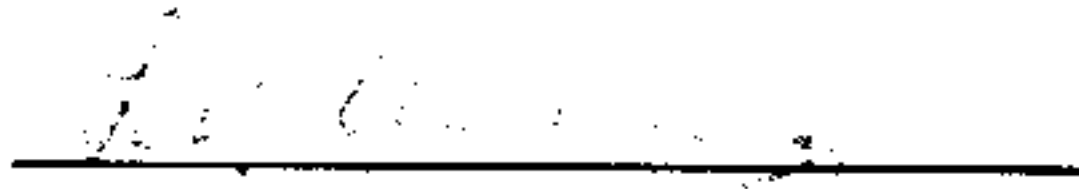
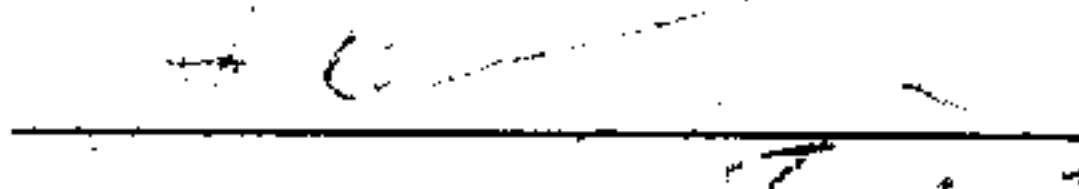
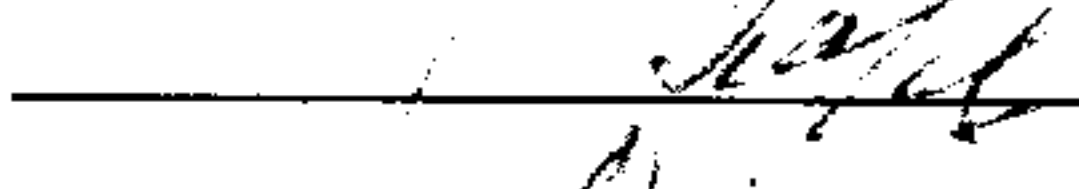

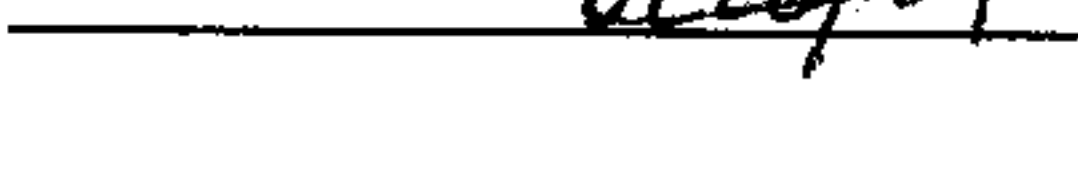
По результатам проведённой проверки комиссией выявлено:

- проверка показала, что реализуемые блюда соответствуют утвержденному меню.
- проверка показала, что объем и вид пищевой продукции и готовых блюд соответствуют нормам;
- санитарное состояние пищеблока соответствует санитарным нормам и правилам;
- готовая продукция поступает в столовую с документацией, которая подтверждает ее качество и безопасность;
- примерное десятидневное меню и пища соответствуют всем требованиям;
- при входе осуществляется обработка рук дез. средствами);
- привоза продуктов осуществляется строго по заказу;
- хранение продуктов не осуществляется;
- личная гигиена сотрудниками пищеблока соблюдается (наличие медицинских книжек, опрятность, чистота);
- график режима питания и условий приема пищи и гигиенических требований обучающимися соблюдаются.

Выводы: комиссия установила, что предоставленные блюда соответствуют меню, объем и вид пищевой продукции соответствует требованиям. Продукты питания и готовая продукция питания выдается в соответствии с предварительным заказом.

Претензий и замечаний со стороны членов комиссии нет.

Члены комиссии:

	Дюмина В.А.
	Кондратьев А.В.
	Парфёнова Т.А.
	Алябьева Л.М.
	Парфёнова В.А.