

от 15 сентября 2023 года

акт составила комиссия общественного контроля МБОУ СОШ № 20 города Невинномыска в следующем составе:

Е.А.Ткачёва – директор МБОУ СОШ № 20 города Невинномыска;
 О.В.Муренко – зам.директора по УВР, ответственный за организацию питания школьников;
 Харченко Т.А. – член родительского комитета;
 Студенцова А.И. – член родительского комитета;
 Буракова Н.С. – член родительского комитета.

Цель проверки:

1. Охват организованным питанием обучающихся ОО.
2. Учёт ассортимента предлагаемой продукции в школьной столовой.
3. Качество приготовляемых блюд.

15 сентября 2023 года проводилась проверка организованного питания обучающихся членами общественной комиссии.

Члены комиссии в составе: директора школы Е.А.Ткачёвой, ответственного за организацию питания обучающихся Муренко О.В., представителей родительской общественности Бураковой Н.С., Студенцовой А.И. составили следующий акт.

На момент проверки установлено:

- в наличии имеется график (питания) приёма пищи;
- в наличии график дежурства учителей и администрации;
- санитарное состояние пищеблока соответствует санитарным нормам и правилам;
- все сотрудники пищеблока в униформе, перчатках;
- пищевые продукты, продовольственное сырье поступает в столовую с документацией, которая подтверждает их качество и безопасность;
- составленное меню и качество приготовления пищи в соответствии с требованиями;
- организовано бесплатное горячее питание обучающихся 1- 4 класс;
- в наличии вся документация по предоставлению горячего бесплатного питания младших школьников.

Меню дня соответствует недельному.

Завтрак		
Блюдо	Выход, г	Цена
Блинчики со сгущенным молоком	150/60	55,26
Сыр Российский	15	16,64
Масло сливочное крестьянское	10	7,2
Чай с лимоном	200/15/7	6,36
Хлеб пшеничный формовой 1 сорт	45	3,46
	ИТОГО: 73,65	
Обед		
Борщ Ставропольский	250	11,79
Тефтели из говядины с соусом сметанным с томатом	90/20	58,12
Каша пшеничная рассыпчатая	150	9,65
Компот из свежих яблок	200	7,53
Хлеб пшеничный формовой 1 сорт	20	1,54
Хлеб Российский	30	2,3
	ИТОГО: 73,65	

Также членами комиссии было отмечено следующее:

- питание обучающихся проходит в первой смене организованно на трех переменах:

1 перемена: обучающиеся 2-4 классов;

2 перемена: обучающиеся 1 классов;

3 перемена: обучающиеся 1-х, 4-11 классов.

Ученики старших классов предпочитают самостоятельно приобретать как буфетную продукции, так порции.

В буфете ассортимент продукции разнообразен.

Выпуск готовой продукции соответствует норме. Медицинским работником школы контролируется качество завозимых продуктов питания, в том числе проводится бракераж готовой продукции.

Продукция хранится в приспособленных помещениях. Холодильного оборудования достаточно.

Продуктов с просроченным сроком реализации не выявлено.

Перед каждым приёмом пищи обеденный зал проветривается, проводится санитарная обработка помещения. В зале чисто. Столы для питающихся учеников были накрыты вовремя.

Выводы проверки:

1. Порции для учащихся накрывать непосредственно перед приходом детей, чтобы пища не успевала остывать.
2. Изготавливать продукцию согласно технологическим картам приготовления.

Подписи членов комиссии:

Е.А.Ткачёва

О.В.Муренко

Н.С.Буракова

А.И.Студенцова

