

Утверждаю:



Директор МБОУ СОШ №1

И.А.Мурашова

Акт №1

по итогам проведения общественного контроля питания в МБОУ СОШ №1

Мы, комиссия в составе членов общешкольного комитета:

Куликова С.А., представитель родительского комитета 2"б" класса;

Буренина М.А., представитель родительского комитета 4"а" класса;

Барышева И.В., представитель родительского комитета 8"б" класса;

составили настоящий акт о том, что "24" октября 2024г., была проведена проверка по контролю организации процесса питания учащихся и качества приготовленной пищи.

Время проверки: 9.00- 10.00

В ходе проверки установлено:

- Организация питания обучающихся в школе осуществляется в соответствии с требованием СанПин.
- Выдача готовых блюд осуществляется после снятия пробы, результат фиксируется в "Журнале бракеража" мед.работником.
- Материально-техническая база пищеблока соответствует современным требованиям и находится в удовлетворительном состоянии.
- Технологическое оборудование и уборочный инвентарь промаркированы.
- Ведется административно-общественный контроль: организацией питания, качеством приготовленной пищи, за посещаемостью учащимися буфета в соответствии с установленным графиком питания, организовано дежурство учителей. Все классные руководители сопровождают свои классы. У входа в столовую стоят дежурные (взрослые и дети). Они следят за порядком и обращают внимание на то, что перед едой нужно мыть руки.

В столовой имеются раковины для мытья рук, моющее средство, горячая вода. Сушат руки при помощи электросушилки. В обеденном зале имеется необходимое количество столов и стульев для приема пищи учащимися. За каждым классом закреплен обеденный стол. Санитарное состояние обеденного зала удовлетворительное.

В школьной столовой на 24.10.2024г., было вывешено меню, в котором предложено:

сырники с сгущ.молоком -200гр., какао - 200гр., хлеб пшеничный с маслом слив.- 50гр., печенье овсяное - 60гр..

Члены комиссии провели контрольное взвешивание и дегустацию блюд. Порции соответствуют возрастной потребности детей и весовым нормам меню. Вкусовые качества блюд достаточно высоки, качество обработки соответствуют предъявляемым требованиям.


Комиссия посетила пищеблок нарушений не выявлено.

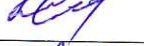
Для мытья посуды используются специальные моющие средства, ветошь, дезинфицирующие средства.


Посуда чистая без сколов.

Члены комиссии: Куликова С.А. 

Буренина М.А. 

Барышева И.В. 

С актом ознакомлен (а): 

С актом ознакомлен (а): 

С актом ознакомлен (а): 