

Российская Федерация
Отдел образования
Администрации Целинского района Ростовской области
Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение
Хлеборобная средняя общеобразовательная школа №5

347776 Ростовская область Целинский район с.Хлеборобное, ул. Советская,17
Тел.: 8(86371)9-44-13,(факс) 9-44-13, 9-44-02 (бухгалтерия) , E-mail: nikitinava.nikitina@yandex.ru

Акт №2

по итогам проведения общественного контроля питания в
МБОУ Хлеборобная СОШ№5

11.10.2021г.
Время: 11.00

с.Хлеборобное

Цель проведения общественного контроля выявление нарушений при организации питания в МБОУ Хлеборобная СОШ№5

Мы, члены комиссии общественного контроля по питанию:

1. Веселкова А.В., завхоз МБОУ Хлеборобная СОШ№5;
2. Стародубцева Н.Г., заместитель директора по ВР;
3. Хомутова И.И., учитель математики;
4. Фетисова Н.А, учитель начальных классов;

Члены родительской общественности:

5. М.П.Пашкевич





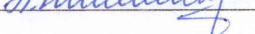
составили настоящий акт в том, что была проведена проверка в школьной столовой МБОУ Хлеборобная СОШ№5.

На момент проверки установлено:

- Горячее питание предоставляется всем обучающимся школы с 1- 11 класс, младшим школьникам предоставляется горячий завтрак,
- Столы в обеденном зале чистые, санитарное состояние пищеблока удовлетворительное;
- Состояние столовой мебели находится в удовлетворительном состоянии, число посадочных мест соответствует количеству учащихся питающихся за одно посещение;
- Висит график посещения столовой учащимися,
- За каждым классом закреплено время посещения столовой и место в столовой
- Потоки классных коллективов разведены по времени в соответствии с новыми СанНиНами,
- Сотрудниками столовой соблюдаются все санитарные нормы;
- Сроки реализации скоропортящихся продуктов соблюдаются в соответствии сопроводительных документов.
- Пробы хранятся в специальном холодильнике, закрыты крышками.
- В холодильном шкафу готовая продукция хранится в таре, закрытой крышками, в столовой имелись в наличии соки, салаты, первые и вторые блюда;
- Технология приготовления блюд соблюдается.
- Продукты всегда свежие, согласно требованиям САНПИН.
- Температурный режим в холодильниках поддерживается (2- 6 градусов), в холодильнике готовая продукция хранится в таре, закрытой крышками.
- Вес готовой порций соответствует заявленному выходу в меню.

Вывод: Комиссия признала работу столовой и организацию питания удовлетворительной. Претензий и замечаний со стороны проверяющих нет.

Члены комиссии общественного контроля:

	А.В. Веселкова
	И.И. Хомутова
	Н.А. Фетисова
	М.П. Пашкевич
	Н.Г. Стародубцева