

УПРАВЛЯЮЩИЙ СОВЕТ
МОУ СОШ № 3

АКТ
26.10.2023г. № 2
г. Комсомольск-на-Амуре

Проверка организации и качества питания
обучающихся в школьной столовой

Основание: план работы с целью усиления контроля организации и качества питания в МОУ СОШ № 3, соблюдения сбалансированного рационального питания детей, строгого выполнения и соблюдения технологии приготовления блюд в соответствии с меню-требованием и технологическими картами, а также в рамках осуществления производственного контроля в 2023-2024 году

Мы, ниже подписавшиеся из числа представителей родительской общественности, отвечающих за контроль качества питания в МОУ СОШ № 3, в следующем составе:

- Палоусова Кристина Валерьевна, председатель группы, родитель 10 класса;
- Наумова Анастасия Сергеевна, секретарь группы, родитель 5А класса
- Семенова Ольга Валентиновна, член группы, родитель 6А класса;
- Каменская Ирина Олеговна, член группы, родитель 1А класса;
- Лапшакова Елена Александровна, член группы, родитель 11А класса;
- Королева Наталья Владимировна, член группы, родитель 11А класса.

составили настоящий акт о результатах проверки организации и качества питания обучающихся в школьной столовой 26 октября 2023 года.

Время: 11:00.

В ходе проверки:

1. Ответственный по питанию следит за организацией питания в МОУ СОШ № 3, в том числе за качеством поступающих продуктов, правильностью их закладки. Продукты, поступающие на пищеблок, соответствуют гигиеническим требованиям, предъявляемым к пищевым продуктам, и сопровождаются документацией, удостоверяющей их качество и безопасность с указанием даты выработки, сроков и условий хранения продукции.

2. Выдача готовой пищи осуществляется после снятия пробы. Вес порционных блюд соответствует выходу блюда указанному в меню раскладке. С целью контроля за соблюдением технологического процесса от каждой партии приготовленных блюд отбирается суточная проба. Отбор осуществляет работник пищеблока (повар) в соответствии с рекомендациями по отбору по СанПин.

3. Продукты питания в столовой хранятся в соответствии с санитарными нормами. Обеденный зал и кухонный зал соответствуют санитарно-гигиеническим требованиям. В МОУ СОШ № 3 создаются благоприятные условия для приема пищи. Реализуемые блюда соответствуют утвержденному меню.

4. Родители и дети проинформированы о здоровом питании. У сотрудников в наличии санитарная одежда. Условия соблюдения правил личной гигиены обучающихся соблюдены. В ходе проверки установлено, что питание обучающихся соответствует предъявленному меню, меню-раскладке продуктов питания.

ОТХОДЫ 55 л.

Члены комиссии:

 Палоусова К.В.

Наумова А.С.

Семенова О.В.

Каменская И.О.

Лапшакова Е.А.

Королева Н.В.