

Акт №2

по итогам проведения общественного контроля питания в МАОУ ООШ п. Грачевка

12.10.2023 г.

Время: п. Красноторовка 11.50, п. Грачевка 12.10

Цель проведения общественного контроля:

1. Проверка санитарно-технического содержания обеденного зала, обеденной мебели, столовой посуды.
2. Проведение контрольных проверок соответствия приготовленных блюд утвержденному меню, качества и норм выдачи завтраков и обедов.
3. Проверка соответствия реализуемых блюд утвержденному меню.
4. Проверка объёма и вида пищевых отходов после приема пищи.
5. Социологическое исследование среди обучающихся и родителей с целью выяснения вкусовых предпочтений детей, удовлетворенность ассортиментом и качеством потребляемых блюд, вкусовые предпочтения детей, удовлетворенность ассортиментом и качеством потребляемых блюд, удовлетворенности организацией питания, условия соблюдения правил личной гигиены обучающихся.

Мы, члены комиссии родительского контроля по питанию:

Черниенко Н.Г. - председатель комиссии;

Позднякова А.В. - представитель родительской общественности;

Паздникова Т.А. - представитель родительской общественности;

Полицук М.Г. - представитель родительской общественности;

Дмитриев А.В. - представитель родительской общественности;

Мигачева С.В. - учитель математики МАОУ ООШ п. Грачевка;

Волкова С.В. - учитель начальных классов МАОУ ООШ п. Грачевка,

составили настоящий акт в том, что была проведена проверка в школьной столовой МАОУ ООШ п. Грачевка в здании п. Грачевка, школьной столовой МАОУ ООШ п. Грачевка в здании п. Красноторовка.

На момент проверки установлено:

- горячее питание предоставляется всем обучающимся школы с 1-9 класс, учащимся 1 класса предоставляется горячий завтрак,
- столы в обеденном зале чистые, санитарное состояние пищеблоков удовлетворительное;
- состояние столовой мебели находится в удовлетворительном состоянии, число посадочных мест соответствует количеству учащихся питающихся за одно посещение;
- висят графики посещения столовой учащимися;
- за каждым классом закреплено время посещения столовой и место в столовой;
- потоки разведены по времени в соответствии с новыми СанПин;
- сотрудниками столовой соблюдаются все санитарные нормы;
- на всех продуктах на момент проверки были бирки со сроком годности;
- сроки реализации скоропортящихся продуктов соблюдаются в соответствии сопроводительных документов;
- пробы хранятся в специальных холодильниках, закрыты крышками;
- в холодильных шкафах готовая продукция хранится в таре, закрытой крышками, в столовой имелись в наличии соки, салаты, свежая выпечка, первые и вторые блюда;