

МУНИЦИПАЛЬНОЕ КАЗЕННОЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
«СОЛДАТСКО-СТЕПНОВСКАЯ СРЕДНЯЯ ШКОЛА»
БЫКОВСКОГО МУНИЦИПАЛЬНОГО РАЙОНА ВОЛГОГРАДСКОЙ ОБЛАСТИ
404082, Волгоградская область, Быковский муниципальный район, село Солдатско-Степное, ул. Мира, д.23 школа
Тел. 8(84495)3-61-68 E-mail: soldatsko-stepnovska@yandex.ru
ИНН 3402005075 КПП 340201001 ОГРН 10234051688520 ОКПО 41501228

Акт
проверки общественной комиссии по контролю за организацией и качеством
питания в столовой МКОУ «Солдатско – Степновская СШ»
от 23.04.26 г.

Члены комиссии:

Председатель комиссии: Ханамирова О.В. - и.о. директора школы

Ответственный за организацию питания – Шурухина И.Ф.

Представители родительской общественности: Филинова И.И., Эрбиева З.М., Бисингалиева Н.С.

Проведена проверка санитарного состояния столовой МКОУ «Солдатско – Степновская СШ» на основании общественного контроля организации питания.

Проверено:

санитарное состояние служебных помещений школьной столовой.

соблюдение сроков реализации и условий хранения продуктов.

проверка ассортимента и качества блюд.

В ходе проверки:

В служебных помещениях столовой по санитарному состоянию замечаний нет. Сроки реализации продуктов соблюдаются в соответствии с сопроводительными документами. Ассортимент продукции разнообразен. Технология приготовления блюд соблюдается. Продукты свежие, согласно требованиям Санпин.

Ответственный по питанию следит за организацией питания в общеобразовательном учреждении, 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. Для соблюдения качества и количества состава рациона питания, ассортимента используемых пищевых продуктов и продовольственного сырья, организатор горячего питания обучающихся ведет контроль за питанием.

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 2.4.5.2409.08

Меню, в котором указывается сведения об объемах блюд и названия кулинарных изделий, вывешивают в обеденном зале ежедневно. Продукты питания в столовой хранятся в соответствии с санитарными нормами. Обеденный зал и кухонный зал соответствуют санитарно-гигиеническим требованиям.

В МКОУ «Солдатско – Степновская СШ» создаются благоприятные условия для приема пищи. Реализуемые блюда соответствуют утвержденному меню. 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.

Председатель комиссии: Ханамирова О.В.



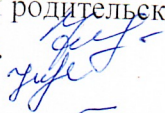
Члены комиссии:

Ответственный за организацию питания – Шурухина И.Ф.



Представители родительской общественности:

Филинова И.И.



Эрбиева З.М.



Бисингалиева Н.С.

