

Акт по итогам проведения общественного контроля организации питания
в МБОУ «Средняя общеобразовательная Ивановская школа»

№1 от 15 сентября 2023г.

Комиссия в составе:

Ковалева О.В – председатель комиссии;

Члены комиссии:

Васютин Д.Ю., директор школы .

Клейменова О.П., социальный педагог

Гардеева Е.А.. - медицинский работник

Клюкина О.Г – член родительского комитета

Ковалев Д.Д.- представитель совета отцов

Ченцова И.В. – председатель профсоюзного комитета

В присутствии повара О.Н.Бутаревой составили настоящий акт о том, что «15» сентября 2023 г. в 12.00 час. 12.30 мин. Проведено изучение организации питания в общеобразовательной организации. В ходе изучения выявлено:

Меню на день размещено в группах, на видном месте. В меню указаны сведения об объеме блюд.

При проверке бракеражного журнала готовой продукции отмечено, что меню соответствует примерному.

Производство блюд осуществляется в соответствии с технологическими картами.

Меню на 15 сентября 2023 г. состоит:

Прием пищи	Раздел	№ рец.	Блюдо	Выход, г
Завтрак	гор.блюдо	ТК 182	Каша жидкая молочная из рисовой крупы с маслом	155
	закуска	ТК 14	Масло шоколадное	10
	хлеб	ТТК 2.21	Батон пектиновый	40
	гор.напиток	ТТК 7.16	Чай с сахаром	200
Обед	закуска	ТТК 3.2	Салат из красной консервированной фасоли	60

1 блюдо	ТК 88	Щи из свежей капусты с картофелем	210
2 блюдо	ТТК 5.41	Фиш кейк	90
гарнир	ТТК 339	Пюре картофельное	150
напиток	ТТК 7.9	Компот из фруктов и ягод с/м	200
хлеб бел.	ТТК 2.18	Хлеб пшеничный	30
хлеб черн.	ТТК 2.19	Хлеб ржано-пшеничный	40

Объем выданных блюд соответствует технологическим картам (контрольное взвешивание).

По органолептическим показателям приготовленным блюдам получили следующие оценки:

Салат из красной консервированной фасоли	5
Щи из свежей капусты с картофелем	5
Фиш кейк	5
Пюре картофельное	5
Компот из фруктов и ягод с/м	5

Документы, подтверждающие качество продуктов (сертификаты, качественные удостоверения, журнал бракеража сырой продукции) в наличии.

Сроки реализации скоропортящихся продуктов соблюдаются.

Пищеблок оборудован необходимым технологическим и холодильным оборудованием, инвентарем. Оборудование находится в исправном состоянии.

Производственные столы, инвентарь промаркированы. Разделочные доски маркированы в соответствии с обрабатываемым на них продуктом.

Инструменты (ножи) закреплены за рабочим местом и соответственно маркированы.

Обеденный зал оснащен необходимой мебелью. Обеденные столы чистые.

Количество одновременно используемой столовой посуды и приборов соответствует нормам оснащения. Посуда и приборы без сколов и щербин, чисто вымыта.

При обеденном зале столовой установлены умывальники в количестве 4 штук; Рядом с умывальниками предусмотрены бумажные полотенца в количестве 1 шт, мыло в количестве 4 шт.;

Наличие графика работы столовой - присутствует

Наличие графика приема пищи обучающихся – присутствует.

Продолжительность перемены 20 минут дети успевают принять пищу.

Функции ответственного за организацию питания в школьной столовой возложены на заместителя директора Ковалеву О.В., социального педагога Клейменову О.П.

При приеме пищи в обеденном зале находятся классные руководители
Внешний вид поваров соответствует.

На основании вышеизложенного Комиссия рекомендует:
Организация питания в МБОУ «Ивановская СОШ» осуществляется согласно
требованиям СанПин. Замечания отсутствуют.

Члены комиссии:

Ковалева О.В –

Васютин Д.Ю.- .

Клейменова О.П.-

Гардеева Е.А.. -

Клюкина О.Г –

Ченцова И.В. –