

Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение «Атьминская средняя общеобразовательная школа» Ромодановского муниципального района Республики Мордовия.

АКТ №2

проверки школьной столовой комиссией по контролю организации горячего питания обучающихся МБОУ «Атьминская СОШ»

17.10.2024. Время: 12-00

Цель проведения общественного контроля : выявление нарушений при организации горячего питания в МБОУ «Атьминская СОШ»

Мы, члены комиссии по осуществлению контроля за качеством организации горячего питания обучающихся:

Бетяева А.Н.- председатель комиссии , ответственная за организацию питания

Ермаков П.С. — директор МБОУ «Атьминская СОШ»

Коновалова М.В. - представитель родительской общественности (5 класс)

Тянгаева НВ - представитель родительской общественности (8 класс)

Столберова Н.А. - представитель родительской общественности (7 класс)

Кричакина Р.Н- представитель родительской общественности (6 класс)




составили настоящий акт в том, что 17.10. 2024 г. была проведена проверка качества питания в школьной столовой.

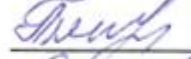
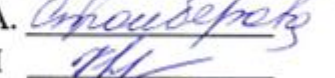
В ходе проверки выявлено:

1. Горячим питанием обеспечены все учащиеся школы(завтрак). Двухразовое питание получают дети с ОВЗ и дети, посещающие ГПД.
2. Санитарное состояние пищеблока соответствует санитарным нормам и правилам;
3. Технологическое и холодильное оборудование исправно. Чистота и целостность столовых приборов соответствует норме.
3. Санитарно-гигиенические требования поваром соблюдаются;
4. Питание осуществляется по разработанному по возрасту 2-х недельному меню, утверждённому директором школы; меню школьника ежедневно вывешивается в столовой до начала 1 урока и размещается на школьном сайте;
5. Была проведена органолептическая проверка блюд; претензий к качеству приготовления, качеству продуктов нет; вкусовые качества хорошие, качество обработки соответствует предъявляемым требованиям; объёмы готовых блюд соответствуют объёмам, заявленным в меню; в рацион включены овощная закуска (салат из капусты), проведена витаминизация третьего блюда аскорбиновой кислотой.
6. Качество закупаемых продуктов соответствует требованиям, просроченных продуктов не выявлено, ведутся все журналы, установленные санитарными нормами и правилами;
7. Температурный режим соблюдается;
10. В обеденном зале для каждого класса накрываются отдельные столы, посадочных мест детям хватает; дежурные учителя оказывают помощь в организации питания;
11. В столовой функционирует санитарно-гигиеническая зона (раковина, жидкое мыло, бумажные полотенца для рук)
12. По результатам опроса учащихся дети довольны качеством питания. Отходов мало.

Предложения и рекомендации: некоторые ребята, особенно учащиеся младших классов, отказываются от первого блюда. Необходимо провести с учащимися беседу о пользе полноценного горячего обеда..

Члены комиссии:

Ермаков П.С. 
Бетяева А.Н. 
Коновалова М.В. 

Тянгаева Н.В. 
Столберова Н.А. 
Кричакина Р.Н. 