Акт №15 по итогам проведения общественного контроля питания в МБОУ СОШ № 3 г. Сальска

12.05.2021.

Время: 12.00

Цель проведения общественного контроля предоставление горячего питания школьникам в МБОУ СОШ № 3 г. Сальска, организация работы столовой.

     Мы, члены комиссии общественного контроля по питанию:

Неговора Т.Н. – заместитель директора по ВР

Мусаева З.А. – ответственная за льготное питание в школе

Фоменко Н.А. –Медецинская сестра школы ( по совместительству)

Бешкинская И.В., Тыкалец Н.А.- представители родительской общественности

составили настоящий акт в том, что была проведена проверка в школьной столовой МБОУ СОШ № 3 г. Сальска

        На момент проверки установлено:

Документы по организации питания имеются в полном объеме. Представлены приказы «О создании бракеражной комиссии», «О создании общественного контроля за организацией горячего питания школьников», «Положения о порядке доступа родителей (законных представителей) обучающихся в организацию общественного питания в образовательной организации»

Административно-общественный контроль за организацией питания осуществляется комиссией по контролю за питанием обучающихся, ответственным по питанию от администрации школы.

На сайте МБОУ СОШ № 3 г. Сальска следующая информация об организации питания: положение о создании общественной комиссии по организации горячего питания, соглашение о сотрудничестве и дополнительное соглашение о сотрудничестве с комбинатом питания, экспертное заключение ФБУЗ-22 Центр гигиены и эпидемиологии в Кировской области о качестве предоставляемых обедов и завтраков, двухнедельное сезонное меню.

Школьной столовой на 12 мая было предложено 4 вида меню. Меню предварительно было выставлено на школьный сайт.

Было проведено контрольное взвешивание и дегустация членами комиссии котлет жареных.

При взвешивании 3 котлет, полученная масса равнялась 153г, что соответствует норме (выход готовой котлеты – 50г).

При дегустации родители отметили, что вкусовые качества достаточно высоки, качество обработки соответствует предъявляемым требованиям.

Члены комиссии отметили, что порции соответствуют возрастной потребности детей.

Организация питания: у входа в столовую стоят дежурные, обращают внимание на то, что перед едой нужно мыть руки. Для мытья рук имеются 4 раковин с жидким мылом. Сушат руки при помощи двух сушилок для рук.

В обеденном зале для каждого класса накрываются отдельные столы, посадочных мест детям хватает. Все классные руководители сопровождают свои классы.

Комиссия посетила пищеблок.  Нарушений не было выявлено.

Эстетичность накрытия: столы чисто вытерты, используются специальные принадлежности для мытья столов, тарелки чистые, без сколов.

После обеда замечена работа дежурных, которые следили за чистотой столов.

Члены комиссии отметили, что учащиеся старших классов предпочитают обедать через раздачу.  В основном приобретают котлеты и макароны под соусом, салаты, реже первые блюда. На третье берут сладкий чай.

Учащиеся питаются организованно. Для ребят накрываются в строго определенное время.

На раздаче расставлены ценники и выставлены контрольные блюда.

Вывод: в МБОУ СОШ № 3 г. Сальска организовано предоставление горячего питания школьников с 1 по 11 класс. Комиссия признала работу столовой и организацию питания удовлетворительной. Претензий и замечаний со стороны проверяющих нет.

Члены комиссии общественного контроля:

Неговора Т.Н.

Мусаева З.А.

Фоменко Н.А

Бешкинская И.В., Тыкалец Н.А.