

Анализ меню позволяет сделать вывод, что дети в достаточном количестве получают мясо, овощи, различные каши, приготовленные на молоке и т.д.

Столовая посуда обрабатывается в соответствии с нормами СанПин. Обеденный зал эстетично оформлен, обеспечен достаточным количеством посадочных мест.

Материально-техническая база пищеблока находится в удовлетворительном состоянии. Хранение продуктов осуществляется в соответствии с санитарными нормами. Технологическое оборудование и уборочный инвентарь промаркирован. Сертификаты качества- имеются.

Выводы:

Питание обучающихся МКОУ "Заливская СШ" осуществляется в соответствии с нормативными требованиями. Администрацией школы организован административно-общественный контроль за организацией питания, качеством приготовления пищи, закладкой продуктов, выхода готовой продукции, за соблюдением санитарно-гигиенических норм приготовления блюд, за посещаемостью учащимися столовой в соответствии с установленным графиком питания, организовано дежурство классов столовой.

Рекомендации:

1.С целью улучшения качества горячего питания обучающихся постоянно осуществлять мониторинг удовлетворенности качеством школьного питания.

С протоколом комиссии работники пищеблока ознакомлены

Члены комиссии в составе с протоколом ознакомлены:

Лось Елена Николаевна Е.Н. Лось
Сафонова Марина Ефимовна- М.Е. Сафонова
Черепанова Лиля Васильевна Л.В. Черепанова
Егорова Наталья Сергеевна Н.С. Егорова
Пименова О.А родитель О.А. Пименова
Фролова Е.А родитель Е.А. Фролова

АКТ № 4

по итогам проведения общественного контроля питания в
МКОУ «Заливская СШ»

10.12.2025г.

Время: 10.00

Цель проведения общественного контроля выявление нарушений при организации питания в
МКОУ «Заливская СШ»

Мы, члены комиссии общественного контроля по питанию:

Лось Елена Николаевна-директор школы;

Сафонова Марина Ефимовна- председатель ПК;

Черепанова Лиля Васильевна-педагог-организатор;

Егорова Наталья Сергеевна-председатель родительского комитета.

Пименова О.А родитель

Фролова Е.А родитель

составили настоящий акт в том, что была проведена проверка в школьной столовой МКОУ
«Заливская СШ».

В ходе проверки установлено:

1. Блюда соответствуют утвержденному меню, по опросам учащихся, завтрак нравится детям.
2. Проведено контрольное взвешивание и дегустация членам комиссии порций. При дегустации родители отметили, что вкусовые качества достаточно высоки, качество обработки соответствует предъявляемым требованиям.
3. Члены комиссии родительского контроля отметили, что порции соответствуют меню и возрастной потребности детей.
4. Организация питания: у входа в столовую стоят педагоги: обращают внимание на то, что перед едой нужно мыть руки. Для мытья рук имеется 1 раковина с жидким мылом. В кабинетах используют дез. средства. Имеется рециркулятор.
5. Посадочных мест детям хватает.

Все классные руководители сопровождают свои классы.

Сотрудники столовой соблюдают гигиенические требования при работе в столовой.(маски, перчатки, чепцы).

Питание осуществляется на основании примерного двухнедельного меню, утвержденного директором школы.

В обеденном зале вывешено ежедневное меню, утвержденное директором с указанием наименования блюд, выхода продуктов. Суточные пробы берутся и хранятся в холодильнике. Выдача готовых блюд осуществляется после снятия пробы, результат фиксируется в «Журнале бракеража готовой кулинарной продукции».

Отпуск учащимся питания в столовой осуществляется по классам в соответствии с графиком приема пищи, утвержденным директором школы.