

Акт № 1

по итогам проведения общественного контроля питания в
МБОУ «СОШ №5» (корпус №1)

24.09.2024

Время: 10.30

Цель проведения общественного контроля: предоставление горячего питания
школьникам в МБОУ «СОШ №5», организация работы столовой.

Мы, члены Комиссии по контролю над организацией и качеством питания:

Женина В.В.

Максеева Е.В.

Горбунова О.В.

Золотухина Е.В.

Герлован Ю. С.

Составили настоящий акт о том, что была проведена проверка в школьной
столовой в МБОУ «СОШ №5».

На момент проверки установлено:

- Наличие в обеденном зале утвержденного руководителем образовательного учреждения меню, в котором указываются сведения об объемах блюд и названия кулинарных изделий.
- Соответствие фактического рациона питания примерному 10- дневному меню, согласованное с Управлением Роспотребнадзора по Пермскому краю.
- На витрине контрольные блюда. Члены комиссии попробовали блюдо по меню и отметили, что блюда приготовлены по технологии, из свежих продуктов, внешний вид блюда привлекательный, аппетитный. Вкусовые качества соответствуют.
- Ежедневное ведение бракеражного журнала готовой пищевой продукции.
- Ежедневное ведение журнала контроля температурного режима холодильного оборудования.
- Своевременность заполнения журнала здоровья сотрудников
- В рационе отсутствуют продукты, запрещённые в детском питании: карамель, газированные напитки, салаты с майонезом, кондитерские изделия с кремом.
- Обеспечение свободного доступа к питьевой воде в течение всего учебного дня.

Решение:

1. Признать работу столовой и организацию питания удовлетворительной.
2. Отслеживать выполнение меню.

Председатель  Е.В. Максеева

Секретарь  В.В. Женина

Акт № 2

по итогам проведения общественного контроля питания в
МБОУ «СОШ №5» (корпус №1)

24.10.2024

Время: 10.30

Цель проведения общественного контроля: предоставление горячего питания
школьникам в МБОУ «СОШ №5», организация работы столовой.

Мы, члены Комиссии по контролю над организацией и качеством питания:

Иконникова Н.А.

Женина В.В.

Максеева Е.В.

Горбунова О.В.

Золотухина Е.В.

Герлован Ю.С.

Составили настоящий акт о том, что была проведена проверка в школьной
столовой в МБОУ «СОШ №5».

На момент проверки установлено:

- Наличие в обеденном зале утвержденного руководителем образовательного учреждения меню, в котором указываются сведения об объемах блюд и названия кулинарных изделий.
- Соответствие фактического рациона питания примерному 10- дневному меню, согласованное с Управлением Роспотребнадзора по Пермскому краю.
- На витрине контрольные блюда. Члены комиссии попробовали блюдо по меню и отметили, что блюда приготовлены по технологии, из свежих продуктов, внешний вид блюда привлекательный, аппетитный. Вкусовые качества соответствуют.
- Столовая обеспечена фарфоровой или стеклянной посудой без сколов и трещин.
- Наличие промаркированных подносов для чистой и использованной посуды.
- Персонал обеспечен специальной санитарной одеждой (халат или куртка, брюки, головной убор).
- Обеденный зал содержится в порядке и чистоте
- Для мытья рук установлены умывальные раковины
- В рационе отсутствуют продукты, запрещённые в детском питании: карамель, газированные напитки, салаты с майонезом, кондитерские изделия с кремом.
- Обеспечение свободного доступа к питьевой воде в течение всего учебного дня.
-

Решение:

1. Признать работу столовой и организацию питания удовлетворительной.
2. Отслеживать выполнение меню.

Председатель



Е.В. Максеева

Секретарь



В.В. Женина

Акт № 2

по итогам проведения общественного контроля питания в

МБОУ «СОШ №5» (корпус №2)

24.10.2024

Время: 11.30

Цель проведения общественного контроля: предоставление горячего питания школьникам в МБОУ «СОШ №5», организация работы столовой.

Мы, члены Комиссии по контролю над организацией и качеством питания:

Иконникова Н.А.

Женина В.В.

Максеева Е.В.

Горбунова О.В.

Золотухина Е.В.

Герлован Ю.С.

Составили настоящий акт о том, что была проведена проверка в школьной столовой в МБОУ «СОШ №5».

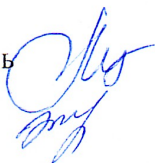
На момент проверки установлено:

- Наличие в обеденном зале утвержденного руководителем образовательного учреждения меню, в котором указываются сведения об объемах блюд и названия кулинарных изделий.
- Соответствие фактического рациона питания примерному 10- дневному меню, согласованное с Управлением Роспотребнадзора по Пермскому краю.
- На витрине контрольные блюда. Члены комиссии попробовали блюдо по меню и отметили, что блюда приготовлены по технологии, из свежих продуктов, внешний вид блюда привлекательный, аппетитный. Вкусовые качества соответствуют.
- Столовая обеспечена фарфоровой или стеклянной посудой без сколов и трещин.
- Наличие промаркированных подносов для чистой и использованной посуды.
- Персонал обеспечен специальной санитарной одеждой (халат или куртка, брюки, головной убор).
- Обеденный зал содержится в порядке и чистоте
- Для мытья рук установлены умывальные раковины
- В рационе отсутствуют продукты, запрещённые в детском питании: карамель, газированные напитки, салаты с майонезом, кондитерские изделия с кремом.
- Обеспечение свободного доступа к питьевой воде в течение всего учебного дня.

Решение:

1. Признать работу столовой и организацию питания удовлетворительной.
2. Отслеживать выполнение меню.

Председатель



Е.В. Максеева

Секретарь

В.В. Женина

Акт № 1

по итогам проведения общественного контроля питания в
МБОУ «СОШ №5» (корпус №2)

24.09.2024

Время: 11.30

Цель проведения общественного контроля: предоставление горячего питания
школьникам в МБОУ «СОШ №5», организация работы столовой.

Мы, члены Комиссии по контролю над организацией и качеством питания:

Женина В.В.

Максеева Е.В.

Горбунова О.В.

Золотухина Е.В.

Герлован Ю. С.

Составили настоящий акт о том, что была проведена проверка в школьной
столовой в МБОУ «СОШ №5».

На момент проверки установлено:

- Наличие в обеденном зале утвержденного руководителем образовательного учреждения меню, в котором указываются сведения об объемах блюд и названия кулинарных изделий.
- Соответствие фактического рациона питания примерному 10- дневному меню, согласованное с Управлением Роспотребнадзора по Пермскому краю.
- На витрине контрольные блюда. Члены комиссии попробовали блюдо по меню и отметили, что блюда приготовлены по технологии, из свежих продуктов, внешний вид блюда привлекательный, аппетитный. Вкусовые качества соответствуют.
- Ежедневное ведение бракеражного журнала готовой пищевой продукции.
- Ежедневное ведение журнала контроля температурного режима холодильного оборудования.
- Своевременность заполнения журнала здоровья сотрудников
- В рационе отсутствуют продукты, запрещенные в детском питании: карамель, газированные напитки, салаты с майонезом, кондитерские изделия с кремом.
- Обеспечение свободного доступа к питьевой воде в течение всего учебного дня.
-

Решение:

1. Признать работу столовой и организацию питания удовлетворительной.
2. Отслеживать выполнение меню.

Председатель

Е.В. Максеева

Секретарь

В.В. Женина