

Акт № 3

по итогам проведения общественного контроля питания в

МБОУ «СОШ №5» (корпус №2)

26.11.2024

Время: 11.20

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:

- Школьной столовой было предложено меню, составленное на текущий день, утвержденное руководителем образовательного учреждения.
- Соответствует примерному 10- дневному меню, согласованное с Управлением Роспотребнадзора по Пермскому краю.
- В рационе отсутствуют продукты, запрещённые в детском питании: карамель, газированные напитки, салаты с майонезом, кондитерские изделия с кремом.
- Наличие маркировки на производственном инвентаре, оборудовании пищеблока.
- Полнота и своевременность заполнения документации по питанию: журнал бракеража готовой продукции, журнал бракеража пищевых продуктов и продовольственного сырья, журнал здоровья сотрудников, журнал проведения витаминизации третьих и сладких блюд.
- Для мытья рук установлены умывальные раковины.
- Проведено контрольное взвешивание и дегустация готовых блюд. Отметили, что вкусовые качества удовлетворительные

Решение:

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

Председатель



О.В.Горбунова

Секретарь



В.В. Женина

Акт № 3

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

26.11.2024

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:

- Школьной столовой было предложено меню, составленное на текущий день, утвержденное руководителем образовательного учреждения.
- Соответствует примерному 10- дневному меню, согласованное с Управлением Роспотребнадзора по Пермскому краю.
- В рационе отсутствуют продукты, запрещённые в детском питании: карамель, газированные напитки, салаты с майонезом, кондитерские изделия с кремом.
- Наличие маркировки на производственном инвентаре, оборудовании пищеблока.
- Полнота и своевременность заполнения документации по питанию: журнал бракеража готовой продукции, журнал бракеража пищевых продуктов и продовольственного сырья, журнал здоровья сотрудников, журнал проведения витаминизации третьих и сладких блюд.
- Для мытья рук установлены умывальные раковины.
- Проведено контрольное взвешивание и дегустация готовых блюд. Отметили, что вкусовые качества удовлетворительные

Решение:

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

Председатель  О.В.Горбунова

Секретарь  В.В. Женина