

Акт № 4

по итогам проведения общественного контроля питания в

МБОУ «СОШ №5» (корпус № 1)

19.12.2024

Время: 10.40

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. 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.
- С целью контроля по соблюдению технологического процесса отбирается суточная проба от каждой партии приготовленных блюд
- 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.

Решение:

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

Председатель

Е.В. Максеева

Секретарь

В.В. Женина

Акт № 4

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

19.12.2024

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.
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.
- С целью контроля по соблюдению технологического процесса отбирается
суточная проба от каждой партии приготовленных блюд
- 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.

Решение:

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

Председатель



Е.В. Максеева

Секретарь



В.В. Женина