

Акт №7
по итогам проведения общественного контроля питания в
МОУ «СШ № 2» г. Николаевска

20.03.2024г.
Время: 09.00

Цель проведения общественного контроля выявление нарушений при организации питания в МОУ «СШ № 2» г. Николаевска

Мы, члены комиссии общественного контроля по питанию:
Пустовойченко Н.Н.
Глуховченко О.Н.

составили настоящий акт в том, что была проведена проверка в школьной столовой МОУ «СШ № 2» г. Николаевска

На момент проверки установлено:

- в наличии имеется график (питания) приёма пищи;
- в наличии график дежурства учителей и администрации;
- санитарное состояние пищеблока соответствует санитарным нормам и правилам;
- все сотрудники пищеблока в униформе, защитных маске и перчатках;
- пищевые продукты, продовольственное сырье поступает в столовую с документацией, которая подтверждает их качество и безопасность;
- составленное меню и качество приготовления пищи в соответствии с требованиями;
- организовано бесплатное горячее питание обучающихся 1- 4 класс;
- в наличии вся документация по предоставлению горячего бесплатного питания младших школьников;
- питание учеников младших классов разведено по времени в соответствии с новыми СанПиНами.

Вывод: комиссия установила, что школьная столовая соответствует требованиям, предъявляемым нормативно-правовыми актами. Оценка работы школьной столовой признана удовлетворительной.

Члены комиссии общественного контроля:

Пустовойченко Н.Н.
Глуховченко О.Н.



Акт №7
по итогам проведения общественного контроля питания в
МОУ «СШ № 2» г. Николаевска

20.03.2024г.
Время: 12.30

Цель проведения общественного контроля выявление нарушений при организации питания в МОУ «СШ № 2» г. Николаевска

Мы, члены комиссии общественного контроля по питанию:
Шпет Л.М.

Плаксенко А.И.

составили настоящий акт в том, что была проведена проверка в школьной столовой МОУ «СШ № 2» г. Николаевска

На момент проверки установлено:

- горячее питание предоставляется всем обучающимся школы с 1- 11 класс, младшим школьникам 1 смены предоставляется горячий завтрак,
- столы в обеденном зале чистые, санитарное состояние пищеблока удовлетворительное;
- состояние столовой мебели находится в удовлетворительном состоянии, число посадочных мест соответствует количеству учащихся питающихся за одно посещение;
- висит график посещения столовой учащимися,
- за каждым классом закреплено время посещения столовой и место в столовой
- потоки разведены по времени в соответствии с новыми СанПиНами,
- сотрудниками столовой соблюдаются все санитарные нормы;
- Сроки реализации скоропортящихся продуктов соблюдаются в соответствии сопроводительных документов.
- Пробы хранятся в специальном холодильнике, закрыты крышками.
- Технология приготовления блюд соблюдается.
- Продукты всегда свежие, согласно требованиям САНПИН.
- Температурный режим в холодильниках поддерживается (2- 6 градусов)
- Вес готовой порций соответствует заявленному выходу в меню.

Вывод: комиссия признала работу столовой и организацию питания удовлетворительной. Претензий и замечаний со стороны проверяющих нет.

Члены комиссии общественного контроля:

Шпет Л.М.

Плаксенко А.И.

