

Акт №2
по итогам проведения общественного контроля питания в
МАОУ «Школа МЧС» г. Хабаровска.

23.09.2021.
Время: 11.00

Цель проведения общественного контроля предоставление горячего питания школьникам в МАОУ «Школа МЧС», организация работы столовой.

Мы, члены комиссии общественного контроля по питанию:

1. Борисова М.А. (родитель 2А ученика)
2. Олейник Т.В. зауч по ВР
3. Вербенко Н.А. ответственная по питанию
4. Кораблёва Т. Н. (родитель 2Б ученика)
5. Фомичева А.Э.(родитель ученика 2Б)


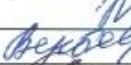

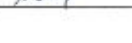
составили настоящий акт в том, что была проведена проверка в школьной столовой МАОУ «Школа МЧС» г. Хабаровска.

На момент проверки установлено:

- горячее питание предоставляется всем обучающимся школы с 1- 11 класс, младшим школьникам 1 смены предоставляется горячий завтрак, 2 смена обеда, Учащиеся ОВЗ 1 смена завтрак, обед; 2 смена обед, полдник. Учащимся из многодетных семей и малообеспеченных – 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 СаНиНам,
- сотрудниками столовой соблюдаются все санитарные нормы;
- на все продукты на момент проверки были сертификаты качества.
- сроки реализации скоропортящихся продуктов соблюдаются в соответствии сопроводительных документов видется учет по расходу скоропортящихся продуктов.
- суточные пробы с 20.09.2021 по 22.09.2021 и завтрак за 23.09.2021 находятся в холодильнике специально предназначенном для проб.
- ассортимент продукции, отпускаемой школьным буфетом разнообразен: в наличии имеется до 10 наименований различной выпечки приобретённой (ООО Салерма), фруктовый сок 0,2 литра (яблоко, персик, абрикос) что пользуется спросом у учащихся.
- Технология приготовления блюд соблюдается.
- Температурный режим в холодильниках поддерживается (2- 6 градусов)
- Вес готовой порций соответствует заявленному выходу в меню на 23.09.2021.

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

Члены комиссии общественного контроля:

1. Борисова М.А. 
2. Олейник Т.В. 
3. Вербенко Н.А. 
4. Кораблева Т.Н. 
5. Фомичева А.Э. 