

Акт №1
по итогам проведения общественного контроля питания в
МБОУ «СОШ с. Верхнее Кузькино»

06.09.2023 г.
Время: 08.30

Цель проведения общественного контроля выявление нарушений при организации питания в МБОУ «СОШ с. Верхнее Кузькино».

Мы, члены комиссии общественного контроля по питанию:
Логачева В.Б.
Манакова Л.И.
Фром А.И.
Каверина И.А.
Нехведович С.

составили настоящий акт в том, что была проведена проверка в школьной столовой МБОУ «СОШ с. Верхнее Кузькино».

Комиссией установлено, что:

1. Производство готовых блюд осуществляется в соответствии с технологическими картами, в которых отражена рецептура и технология приготавливаемых блюд.
2. Столовая обеспечена достаточным количеством столовой посуды и приборами, в целях соблюдения правил мытья и дезинфекции в соответствии с требованиями настоящих санитарных правил, а также шкафами и сушилками для ее хранения, тарелки чистые, без сколов.
3. Все сотрудники пищеблока в защитных масках и перчатках.
4. Потоки детей разведены по времени в соответствии с новыми СанПиНами.
5. Обработка столов с использованием дезинфицирующих средств проводится после каждого приема пищи.
6. Моющие и дезинфицирующие средства хранят в таре изготовителя в специально отведенных местах, недоступных для учащихся, отдельно от пищевых продуктов.
7. На видном месте меню, утвержденное директором школы.
8. С целью контроля по соблюдению технологического процесса отбирается суточная проба от каждой партии приготовленных блюд.
9. Запрещенные продукты в питании детей не употребляются.





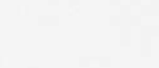
Меню: запеканка творожно-рисовая со сливочным маслом, молоко сгущенное порционно, чай с сахаром, яблоко.

Было проведено контрольное взвешивание и проверка вкусовых качеств блюд: салат из моркови с яблоком 100 (по факту 103 г), пудинг творожно-пшённый с сахарной пудрой, 200 (по факту пудинг творожно-пшённый с сахарной пудрой, 200), чай с сахаром 170 г (по факту 170 г) - все блюда соответствуют представлениям членов комиссии о вкусной и здоровой пище; претензий к качеству приготовления, качеству продуктов нет.

Внешний вид: порционные кусочки, без трещин и подгорелых мест. Консистенция: однородная, нежная.
Цвет: корочки - золотисто-желтый, на разрезе - белый. Вкус: свойственный продуктам, входящим в состав блюда. Запах: слабовыраженный - творога.

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

Члены комиссии общественного контроля:

| | |
|---|---------------|
|  | Логачева В.Б. |
|  | Манакова Л.И. |
|  | Фром А.И. |
|  | Каверина И.А. |
|  | Нехведович С. |