



Утверждаю

Директор МБОУ Кагальницкой СОШ

Н.И.Демидова

Приказ от «01» сентября №289

АКТ №5

проверки школьной столовой комиссией по контролю за качеством и организацией питания в МБОУ Кагальницкой СОШ

29.01.2024

8:30

Цель проведения общественного контроля выявления нарушений при организации питания в МБОУ Кагальницкой СОШ Азовского района.

Комиссия в составе:

Председатель: Усманова А.Р. – советник директора, председатель комиссии;

Члены комиссии:

- Бабаева И.И. – заместитель директора по АХЧ;
- Орлова М.В. – председатель Управляющего совета школы, член комиссии;
- Потапенко Я.С. – родитель обучающегося 1а класса;
- Новикова К.В. – родитель обучающегося 2в класса;
- Величко Т.Н. – родитель обучающегося 3б класса;
- Савченко Н.И. – родитель обучающегося 4г класса;
- Мартыненко А.С. – родитель обучающегося 5б класса;
- Шеверда Л.П. – родитель обучающегося 11 класса.

составили настоящий акт в том, что 29 января 2024 года была проведена проверка качества питания в школьной столовой МБОУ Кагальницкой СОШ.

На момент проверки установлено:




- горячее питание предоставляется обучающимся 1-4 классов и обучающимся относящимся к льготной категории;
- столы в обеденном зале чистые, санитарное состояние пищеблока удовлетворительное;
- состояние столовой мебели находится в удовлетворительном состоянии, число посадочных мест соответствует количеству обучающихся питающихся за одно посещение;
- классы питаются строго в соответствии с графиком посещения столовой, в связи с чем дети с другими классами в столовой не пересекаются;
- 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;
- ассортимент продукции, отпускаемой школьным буфетом разнообразен;
- организация питания: у входа в столовую стоят дежурный администратор и дежурный учитель, обращают внимание на то, что перед едой нужно мыть руки. Для мытья рук имеются 4 раковины с мылом. Сушат руки при помощи электрических сушилок. В обеденном зале для каждого класса накрываются



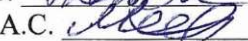
отдельные столы, посадочных мест детям хватает. Все классные руководители сопровождают свои классы.

- проведена дегустация членами комиссии порций, при дегустации родители отметили, что вкусовые качества достаточно высоки, качество обработки соответствует предъявляемым требованиям.

Вывод: в МБОУ Кагальницкой СОШ Азовского района организовано предоставление горячего питания школьникам. Комиссия признала работу столовой и организацию питания удовлетворительной. Претензий и замечаний со стороны проверяющих нет.

Члены комиссии родительского контроля:

Усманова А.Р. 
Бабаева И.И. 
Орлова М.В. 
Потапенко Я.С. Потапенко

Величко Т.Н. 
Шеверда Л.П. 
Новикова К.В. 
Мартыненко А.С. 