

Утверждаю
Директор МБОУ Кагальницкой СОШ
Н.И.Демидова
Приказ от «02» сентября №328

АКТ №2

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

30.10.2024
12:00

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:

Мирошникова Н.С. – заместитель директора по АХЧ;
Корсун С.В. – председатель совета школы, член комиссии;
Киселева Е.А. – родитель обучающегося 1г класса;
Потапенко Я.С. – родитель обучающегося 3а класса;
Новикова К.В. – родитель обучающегося 4в класса;
Величко Т.Н. – родитель обучающегося 5б класса;
Шеверда Л.П. – родитель обучающегося 9б класса;

составили настоящий акт в том, что 30 октября 2024 года была проведена проверка качества питания в школьной столовой МБОУ Кагальницкой СОШ.



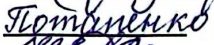

На момент проверки установлено:

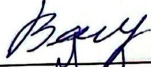
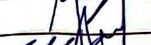

- горячее питание предоставляется обучающимся 1-4 классов и обучающимся относящимся к льготной категории;
- столы в обеденном зале чистые, санитарное состояние пищеблока удовлетворительное;
- состояние столовой мебели находится в удовлетворительном состоянии, число посадочных мест соответствует количеству 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. 
Мирошникова Н.С. 
Потапенко Я.С. 
Новикова К.В. 

Величко Т.Н. 
Киселева Е.А. 
Шеверда Л.П. 
Корсун С.В. 