

Акт №1
по итогам проведения общественного контроля питания
в МОУ «Окунайская СОШ №1»

18.04.2023.
Время: 11.10.

Цель проведения общественного контроля предоставление горячего питания школьникам в МОУ, организация работы столовой.

Мы, члены комиссии общественного контроля по питанию:

Радева-Мирончик Е.В. - родитель (Ф.И.О.)
Рябенко А.В. (Ф.И.О.)

составили настоящий акт в том, что была проведена проверка в школьной столовой МОУ «Окунайская СОШ №1».

На момент посещения проверено:

- меню, наличие салфеток на столах;
- столов в обеденном зале чистые, санитарное состояние обеденной мебели, столовой посуды удовлетворительное;
- соблюдение личной гигиены обучающихся соблюдается;
- сотрудниками столовой соблюдаются все санитарные нормы, состояние одежды у сотрудников чистой, влажной салфеткой, чистых вощеных полов - удерживаются;
- мытье рук после приема пищи жарко;
- наличие сертификатов на поступающие продукты в школьную столовую;
- ведется журнал бракеража готовой продукции;
- ассортимент блюд разнообразный;
- сроки реализации скоропортящихся продуктов соблюдаются в соответствии с сопроводительными документами;
- контрольные готовые блюда находятся на спец. стенде;
- готовые блюда при вывешивании во время подачи вывешиваются в выходу по меню.

Вывод:

Комиссия после проверки работы школьной столовой после выявления проб признала организацию питания в МОУ «Окунайская СОШ №1» признала удовлетворительной.

Комиссия:

Радева-Мирончик Е.В. (Ф.И.О.)
Рябенко А.В. (Ф.И.О.)

Акт №1
по итогам проведения общественного контроля питания
в МОУ «Окунайская СОШ №1»

24.11.2022

Время: 10.00

Цель проведения общественного контроля предоставление горячего питания школьникам в МОУ, организация работы столовой.

Мы, члены комиссии общественного контроля по питанию:

Дьяченко А.В. - председатель родительского комитета
Шановалова А.Б. - родитель Шанов
Трексова Л.В. - родитель Трексов

составили настоящий акт в том, что была проведена проверка в школьной столовой МОУ «Окунайская СОШ №1».

На момент посещения проверено:

- реализуемые блюда соответствуют утвержденному меню - наличие салатов на столах;
- столы в обеденном зале чистые санитарное состояние обеденной мебели, столовой посуды удовлетворительное;
- соблюдение личной гигиены обслуживающего персонала;
- сотрудниками столовой соблюдаются все санитарные нормы; - составление меню у сотрудника осуществляющей раздачи готовых блюд - удовлетворительное;
- наличие отхода пищи принята пища - мало!
- наличие сертификата на поступающие продукты в школьную столовую;
- ведение журналов качества готовой продукции;
- ассортимент блюд разнообразный;
- сроки реализации скоропортящихся продуктов соблюдаются в соответствии с сопроводительными документами;
- контрольные готовые блюда хранятся на специальной стеллаже;
- готовые блюда при выносе в классы раздаются соответствующим образом по меню

Вывод:

Комиссия после проверки работы школьной столовой после учета всех признаков - организацию питания в МОУ «Окунайская СОШ №1» признать удовлетворительной.

Комиссия:

Дьяченко А.В. Д
Шановалова А.Б. Шанов
Трексова Л.В. Трексов