

Акт № 6
по итогам проведения общественного контроля питания
в МКОУ «АСШ им А.А. Кудрявцева»

Дата проведения: 29.04.2025 года.

Время: 12.00

Цель проведения общественного контроля: проверка качества питания в школьной столовой МКОУ «АСШ им А.А. Кудрявцева»

Мы, члены комиссии общественного контроля по питанию:

1. Колобкова Ю.В.
2. Кругляк Е.А.
3. Семкина Ю.Ю.
4. Мягкова О.В.
5. Коновалова И.В.
6. Степанова В.В.
7. Киселева Е.В.

составили настоящий акт в том, что 29 апреля 2025 года была проведена проверка качества питания в школьной столовой МКОУ «АСШ им А.А. Кудрявцева».

Время проверки: 12-00 час.

В ходе проверки выявлено:

- 1) Организовано горячее питание обучающихся 1- 11 классов;
У учащихся школы 29 апреля 2025 года был обед в соответствие единого меню для школьников 1-11 классов:

салат из свеклы с соленым огурцом
суп картофельный с рыбой (минтай)
биточек из курицы
макароны отварные
компот из смеси сухофруктов
батон нарезной
хлеб ржано-пшеничный

- 2) Комиссией установлено, что работниками столовой соблюдены требования санитарных правил по массе порций блюд, их пищевой и энергетической ценности, суточной потребности в основных витаминах и микроэлементах.

Было проведено контрольное взвешивание и дегустация членами комиссии порций.

При взвешивании 1 порций супа, полученная масса равнялась 250 г, что соответствует норме (выход готового супа- 250г)

При дегустации родители отметили, что вкусовые качества достаточно высоки, качество обработки соответствует предъявляемым требованиям.

- 3) Члены комиссии отметили, что порции соответствуют возрастной потребности детей.
- 4) Производство готовых блюд осуществляется в соответствии с технологическими картами, в которых отражена рецептура и технология приготавливаемых блюд.
- 5) 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.
- 6) Уборка обеденного зала проводится после каждого приема пищи. Обеденные столы моют горячей водой с добавлением моющих средств.
- 7) В обеденном зале на видном месте меню, утвержденное директором школы.
- 8) Не допускается присутствие учащихся в пищеблоке.
- 9) Организация питания: у входа в столовую для мытья рук имеются 5 раковин с жидким мылом. Сушат руки при помощи одноразовых бумажных полотенец. В столовой посадочных мест детям хватает.
- 10) Персонал обеспечен специальной санитарной одеждой (халат, головной убор, легкая нескользкая рабочая обувь, маска, резиновые перчатки).
- 11) С целью контроля по соблюдению технологического процесса отбирается суточная проба от каждой партии приготовленных блюд.
- 12) Запрещенные продукты в питании детей не употребляются.

Вывод: в МКОУ «АСШ им А.А.Кудрявцева» организовано предоставляют горячий обед школьникам с 1 по 11 классы. Комиссия признала работу столовой и организацию питания удовлетворительной. Претензий и замечаний со стороны проверяющих нет.

Члены комиссии общественного контроля:

1. Колобкова Ю.В. *отсутствовала*
2. Кругляк Е.А. *отсутствовала*
3. Семкина Ю.Ю. *отсутствовала*
4. Мягкова О.В. *отсутствовала*
5. Коновалова И.В. *отсутствовала*
6. Степанова В.В. *отсутствовала*
7. Киселева Е.В. *отсутствовала*

С актом проверки ознакомлена, копию акта получила:

Ответственный за организацию питания

Е.Н. Евлашкина Евлашкина Е.Н