

Акт №2
по итогам проведения общественного контроля питания в
МБОУ СОШ № 6 г. Георгиевска.

25.10.2023 г.
Время: 12.00

Цель проведения общественного контроля предоставление горячего питания школьникам в МБОУ СОШ № 6 г. Георгиевска. организация работы столовой.





Мы, члены комиссии общественного контроля по питанию:
Будагян Э.А. – ответственная за организацию питания в школе;
Тузова Е.Н. – заместитель директора по УВР;
Мирзоян Л.Р – медицинская сестра школы;
Матюхина Ю.В. – председатель общешкольного родительского комитета;
Тащилина С.В. – председатель родительской общественности (4А класса);
Виниченко Ж.А. - представитель родительской общественности (9Г класс);
Уварова С.Ю.. - представитель родительской общественности (11А класс)
составили настоящий акт в том, что была проведена проверка в школьной столовой МБОУ СОШ № 6 г. Георгиевска.

На момент проверки установлено:

- горячее питание предоставляется всем обучающимся школы с 1- 11 класс, младшим школьникам 1 смены предоставляется горячий завтрак,
- столы в обеденном зале чистые, санитарное состояние пищеблока удовлетворительное;
- состояние столовой мебели находится в удовлетворительном состоянии, число посадочных мест соответствует количеству учащихся питающихся за одно посещение;
- висит график посещения столовой учащимися,
- за каждым классом закреплено время посещения столовой и место в столовой
- сотрудниками столовой соблюдаются все санитарные нормы;
- на всех продуктах на момент проверки были ценники.
 - Сроки реализации скоропортящихся продуктов соблюдаются в соответствии сопроводительных документов.
 - Пробы хранятся в специальном холодильнике, закрыты крышками.
 - В холодильном шкафу готовая продукция хранится в таре, закрытой крышками, в столовой имелись в наличии соки, салаты, свежая выпечка, первые и вторые блюда;
 - Ассортимент продукции, отпускаемой школьным буфетом разнообразен: в наличии имеется до 5 наименований различной выпечки, что пользуется спросом у учащихся.
 - Технология приготовления блюд соблюдается.
 - Продукты всегда свежие, согласно требованиям САНПИН.
 - Температурный режим в холодильниках поддерживается (2- 6 градусов), в холодильном шкафу готовая продукция хранится в таре, закрытой крышками.
 - Вес готовой порций соответствует заявленному выходу в меню.

Вывод: в МБОУ СОШ № 6 г. Георгиевска, организовано предоставление горячего питания школьников с 1 по 11 класс. Комиссия признала работу столовой и организацию питания удовлетворительной. Претензий и замечаний со стороны проверяющих нет.

Члены комиссии общественного контроля:

Будагян Э.А. 
Тузова Е.Н. 
Мирзоян Л.Р. 
Виниченко Ж.А. 
Уварова С.Ю. 