

Акт

проверки работы пищеблока МБОУ СОШ № 3 с. Астраханка
группой общественного контроля организации и качества питания

от 14.04.2021 года

Мы, комиссия общественного контроля организации и качества питания в составе:

Федюченко Е.В., председателя группы общественного контроля,

Советовой Н.В., учителя, члена профсоюзной организации,

Диденко О.А., родитель, член совета школы,

Ховриной Т.А. социальный педагог

Проверили работу пищеблока МБОУ СОШ № 3 с. Астраханка

Дата проверки: 14 апреля 2021 года

Время проверки: 10⁵⁵

Цель проверки:

1. Сохранность и правила хранения продуктов
2. Обоснованность замены блюд (методом проверки объекта, изучения документации)

В ходе проверки установлено:

1. Подсобные помещения для хранения продуктов соответствуют нормам: имеется склад для мясных продуктов, склад для сыпучих продуктов, для овощей. Полуфабрикаты хранятся в бытовых холодильниках (3 штуки) и морозильных камерах (3 штуки). Пищевые продукты хранятся в условиях, гарантирующих качество и безопасность продовольствия. Продовольственные товары хранятся при соответствующей типу продукта температуре, подходящем уровне влажности и световом режиме. Наличие продуктов небольшое, так как осуществляется частый подвоз.

2. Ежедневное меню разрабатывает МАУ «Центр по организации детского питания» и предоставляется поварам школьной столовой.





Меню разрабатывается в соответствии с цикличным десятидневным меню, составленным МАУ «Центр по организации детского питания» утвержденным, начальником УНО, Гурулевым А.Н.

Замечания: Не соблюдается цикличность меню. Меню составляется исходя из наличия продуктов в столовой.

Выводы, предложения, заключения:

Существенных замечаний нет. Сохранность и правила хранения пищевых продуктов соответствуют нормам.

Члены комиссии:

 Федюченко Е.В.
 Советова Н.В.
 Диденко О.А.
 Ховрина Т.А.