

Акт

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

от 17.12.2021 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: 17 декабря 2021 года

Время проверки: 10⁵⁵

Цель проверки:

1. Культура организации питания
2. Количество пищевых отходов.
3. Сохранность и правила хранения пищевых продуктов





В ходе проверки установлено:

1. Учащиеся находятся в обеденном зале столовой только на переменах и в отведенное графиком питания время. Длительность перемены, во время которой питались обучающиеся 5-11 классов, составляет 20 минут. Этого времени достаточно, чтобы не спеша завершить завтрак. В очереди все обучающиеся выдерживают положенную дистанцию. Перед едой и после моют руки с мылом. Два повара обслуживают на раздаче. Отношение доброжелательное. В обеденном зале создана уютная обстановка, которая способствует размеренному употреблению пищи и культурному общению.
2. На завтрак подавали рис и кальмар, тушеный на сливочном масле, чай с сахаром и хлеб. Количество пищевых отходов минимальное: гарнир, хлеб, наполнитель к гарниру были съедены на 95 %.
3. Подсобные помещения для хранения продуктов соответствуют нормам: имеется склад для мясных и рыбных продуктов, склад для сыпучих продуктов, для овощей. Все овощи хранятся в корзинах на разных полках. Отдельные морозильные камеры для хранения сливочного масла, для хранения мяса, рыбы и полуфабрикатов. Холодильников 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 не большое, так как осуществляется частый подвоз.

Выводы, предложения, заключения:

Существенных замечаний нет. Культура организации питания организована на достаточно хорошем уровне. Сохранность и правила хранения пищевых продуктов соответствуют нормам.

Члены комиссии:

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