

Акт

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

от 15.04.2022 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: 15 апреля 2022 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.

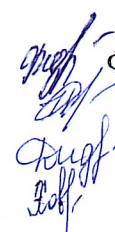
Меню разрабатывается в соответствии с циклическим десятидневным меню, составленным МАУ «Центр по организации детского питания» утвержденным, начальником директором школы Каменек А.Ф.

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.