

## Акт

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

от 09.02.2023 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: 09 февраля 2023 года

Время проверки: 11<sup>10</sup>

### 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.



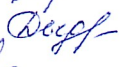

Меню разрабатывается в соответствии с циклическим десятидневным меню, составленным МАУ «Центр по организации детского питания» утвержденным, начальником директором школы Каменек А.Ф.

**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. Рекомендовано: соблюдать цикличность десятидневного меню.

Члены комиссии:

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