

АКТ

проверки организации школьного питания общественной комиссией по контролю за организацией питания обучающихся в НРМОБУ «Усть-Юганская СОШ»

от 17 октября 2024 года

Комиссия в составе:

Котова Т.Г.	Член муниципального общественного совета по развитию образования Нефтеюганского района, депутат Думы Нефтеюганского района, председатель Комиссии
Бабина Е.М.	Начальник отдела обеспечения безопасности образовательных учреждений департамента образования Нефтеюганского района, секретарь Комиссии
Карпачева Е.В.	Член Общественного совета Нефтеюганского района
Бабакулова В.А. Субрис А.С.	Представитель родительской общественности Депутат сельского поселения Усть-Юган
Чугунова О.В.	Методист отдела обеспечения безопасности образовательных учреждений департамента образования Нефтеюганского района
Ряполова Г.Н.	Депутат Думы Нефтеюганского района

составили настоящий акт в том, что 17.10.2024г. в НРМОБУ «Усть-Юганская СОШ» была проведена проверка по осуществлению общественного контроля за организацией питания в общеобразовательных организациях Нефтеюганского района.

Проверка проведена по следующим направлениям:

- наличие перспективного меню имеется, размещено на сайте ОУ
- наличие ежедневного, утвержденного меню на стенде имеется
- соответствие меню текущее меню соответствует перечню

Наименование блюда	Органолептические свойства		Выход в соответствии с меню, в граммах	Фактический выход, в граммах
	Вкусовые качества	Соблюдение температурного режима (t блюда при раздаче, соответствует/не соответствует)		
<i>суп молочный бутерброд с сыром</i>	<i>соответств</i>	<i>65,0</i>	<i>295</i>	<i>296</i>
<i>чай с сахаром</i>	<i>соответств</i>	<i>70,2</i>	<i>200</i>	<i>201</i>
<i>Хлеб пшениц</i>	<i>соответств</i>		<i>20</i>	<i>20</i>
<i>Гюгурит</i>	<i>соответств</i>		<i>115</i>	<i>115</i>
<i>—</i>	<i>—</i>	<i>—</i>	<i>—</i>	<i>—</i>
<i>—</i>	<i>—</i>	<i>—</i>	<i>—</i>	<i>—</i>

- санитарное состояние обеденного зала в раме уютно и чисто, посуда мытая расклад. по классам, для удобства носки посуды приема посуда

- санитарное состояние столовой посуды посуда чистая, без сколов
- внешний вид сотрудников столовой соответствует санитар. требованиям
- условия для соблюдения правил личной гигиены обучающимися согретая, но. входе 2 раков, 2 прибора для обраб. рук
- наличие и состояние санитарной одежды у сотрудников, осуществляющих раздачу готовых блюд сотрудники пищеблока обеспечены спец. одеждой в полном объеме, соответствует санитар. треб. минимум 3 шт
- наличие суточных проб имеются, в спец. контейнерах с маркировкой, для суточ. проб фрак хранятся в тер. 4°С
- ведение бракеражного журнала ведется, регистрируются результаты бракеража, производится
- объём отходов после приема пищи после питания у нас один отход состав 12-15%
- соблюдение графика посещения столовой имеется утвержд. приказ, который размещен на стене и сайте шк., в котором уред. рас. предусматривает 3 перерыва по 10 минут
- удовлетворенность ассортиментом и качеством потребляемых блюд по выборочному опросу детей вкус, гигиенич. удовлетворен, но неравномерно от вкус. катег. детей зависит по размеру, потому образе отхода
- Информирование родителей и детей о здоровом питании осуществл. на чрез. сайты школы, оформляется на стендах школы размещается в руд. залу

Замечания:

- по качеству готовых блюд при дегустации отмечены высокие вкусовые качества
- по соблюдению санитарных норм отсутствуют

Общая оценка организации питания обучающихся в школьной столовой:

считаем работу по организации питания обучающихся удовлетворительной, соответствуют санитар. требованиям

С актом ознакомлен: повар
должность

Староста М.А. Смирнов
Ф.И.О. подпись

Подписи:

	Т.Г Котова
<u>Бай</u>	Е.М.Бабина
<u>Бай</u>	Е.В.Карпачева
<u>Бай</u>	В.А.Бабакулова
<u>Бай</u>	А.С.Субрис
<u>Бай</u>	Чугунова О.В
<u>Бай</u>	Ряполова Г.Н