

Акт №5
по итогам проведения общественного контроля горячего питания
в МБОУ «СОШ № 17»

16.01.2023.

Мы, нижеподписавшиеся, члены комиссии общественного контроля по питанию Мухина О.А., Сазонова Ж.С., Ефремова К. С. составили настоящий акт проверки по вопросу организации питания в МБОУ «СОШ № 17»

На момент проверки комиссией было установлено, что столы в обеденном зале чистые, санитарное состояние пищеблока удовлетворительное. Состояние столовой мебели находится в удовлетворительном состоянии, число посадочных мест соответствует количеству учащихся питающихся за одно посещение. За каждым классом закреплено время посещения столовой и место в столовой, потоки разведены по времени в соответствии с новыми Сан Пин-ами. Сотрудниками столовой соблюдаются все санитарные нормы. Уборка пищеблока и обеденного зала производится качественно после каждого приема пищи. Комиссией установлено, что производство готовых блюд осуществляется в соответствии с технологическими картами, в которых отражена рецептура и технология приготавливаемых блюд и кулинарных изделий. Но возникли вопросы по качеству продуктов, из которых готовят основные блюда. Каша молочная рисовая имела неприятный запах от используемого сливочного масла, при снятии пробы, ощущался привкус маргарина.

Вывод: комиссия установила, что организация горячего питания соответствует требованиям Сан Пин СП 2.4.3648-20 . В МБОУ «СОШ № 17» организовано предоставление горячего питания школьников с 1 по 11 класс. Комиссия просит обратить внимание поставщика на качество поставляемых продуктов и заменить сливочное масло более качественным. Члены комиссии признали работу столовой и организацию питания удовлетворительной.

Члены комиссии общественного контроля:

Мухина О.А.

Сазонова Ж.С.

Ефремова К. С.

