

Акт №5
по итогам проведения общественного контроля питания в
МОБУ гимназии №15 им Н.Н.Белоусова г.Сочи.

19.01.2024.

Цель проведения общественного контроля предоставление горячего питания школьникам в МОБУ гимназии №15 им Н.Н.Белоусова г.Сочи, организация работы столовой.

Мы, члены комиссии общественного контроля по питанию:
Приходько Т.Н., Манукян М.С., Коробкина З.Х., Бекмурзиева З.С., Ефремова А.А., Батмен Я.В., Гайнутдинова М.А.






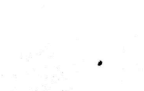

составили настоящий акт в том, что была проведена проверка в школьной столовой МОБУ гимназии №15 им Н.Н.Белоусова г.Сочи.

На момент проверки установлено:

- горячее питание предоставляется всем обучающимся школы с 1- 11 класс, младшим школьникам 1 смены предоставляется горячий завтрак,
- 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;
- висит график посещения столовой учащимися,
- за каждым классом закреплено время посещения столовой и место в столовой
- потоки разведены по времени в соответствии с новыми СаНиНами,
- сотрудниками столовой соблюдаются все санитарные нормы;
- на всех продуктах на момент проверки были ценники.
- Сроки реализации скоропортящихся продуктов соблюдаются в соответствии сопроводительных документов.
- Пробы хранятся в специальном холодильнике, закрыты крышками.
- В холодильном шкафу готовая продукция хранится в таре, закрытой крышками, в столовой имелись в наличии соки, салаты, свежая выпечка, первые и вторые блюда;
- Ассортимент продукции, отпускаемой школьным буфетом разнообразен: в наличии имеется до 5 наименований различной выпечки, что пользуется спросом у учащихся.
- Технология приготовления блюд соблюдается.
- Продукты всегда свежие, согласно требованиям САНПИН.
- Температурный режим в холодильниках поддерживается (2- 6 градусов), в холодильном шкафу готовая продукция хранится в таре, закрытой крышками.
- Вес готовой порций соответствует заявленному выходу в меню.

Вывод: в МОБУ гимназии №15 им Н.Н.Белоусова г.Сочи организовано предоставление горячего питания школьников с 1 по 11 класс. Комиссия признала работу столовой и организацию питания удовлетворительной. Претензий и замечаний со стороны проверяющих нет.

Члены комиссии общественного контроля:

Приходько Т.Н.		19.01.2024.
Манукян М.С.		19.01.2024.
Коробкина З.Х.		19.01.2024.
Бекмурзиева З.С.		19.01.2024.
Ефремова А.А.		19.01.2024.
Батмен Я.В.		19.01.2024.
Гайнутдинова М.А.		19.01.2024.