

Акт № 3

по итогам проведения общественного контроля за организацией питания обучающихся в
МОУ «СОШ №5 г.Коряжмы»

Дата: 11.12.2024

Время: 9.35 - 9.55

Цель проведения общественного контроля: выявление нарушений при организации питания в МОУ «СОШ №5 г.Коряжмы»

Мы, члены комиссии общественного контроля за организацией питания обучающихся в
МОУ «СОШ № 5 г. Коряжмы»:

Жонкина Е.Н., специалист по ОТ
Медведева Е.Н., педагог - библиотечник
Сукеев Е.В., член общественной родительской комиссии
Микарлова Д.В., родитель (заместитель председателя)

Составили настоящий акт о том, что была проведена проверка в школьной столовой МОУ
«СОШ №5 г.Коряжмы»:

На момент проверки установлено:

- имеется график питания обучающихся (ДА/НЕТ),
- организовано бесплатное горячее питание обучающихся 1-4 классов (ДА/НЕТ),
- для обучающихся наряду с основным питанием организовано дополнительное питание (возможность самостоятельного приобретения блюд через буфет) (ДА/НЕТ),
- организовано питание обучающихся, требующих индивидуального подхода в организации питания (сахарный диабет, целиакия, пищевая аллергия) (ДА/НЕТ),
- обучающиеся, требующие индивидуального подхода в организации питания, питаются вместе с другими детьми (ДА/НЕТ),
- питание обучающихся разведено по времени в соответствии с новыми СанПинами (ДА/НЕТ),
- сотрудники столовой работают в униформе, головных уборах, масках, перчатках (ДА/НЕТ),
- есть ли замечания к сервировке столов? (ДА/НЕТ),
- созданы условия для соблюдения обучающимися правил личной гигиены (ДА/НЕТ),
- обучающимися соблюдаются условия личной гигиены (ДА/НЕТ),
- все обучающиеся едят за столами и сидя (ДА/НЕТ),
- обучающимся хватает времени для приема пищи (ДА/НЕТ),
- есть ли замечания к содержанию обеденного зала (помещения для приема пищи)? (ДА/НЕТ),
- есть ли замечания к состоянию обеденной мебели? (ДА/НЕТ),
- есть ли замечания к состоянию столовой посуды? (ДА/НЕТ),
- есть ли замечания по чистоте посуды? (ДА/НЕТ),
- пищевые продукты, продовольственное сырье поступает в столовую с документацией, которая подтверждает их качество и безопасность (ДА/НЕТ),
- органолептические показатели пищевой продукции (внешний вид, цвет, запах, вкус, консистенция) удовлетворительные (ДА/НЕТ),
- обучающимся выдаются теплые блюда (ДА/НЕТ),

ЗАМЕЧАНИЯ / ПРЕДЛОЖЕНИЯ:

замечаний нет.
Предложения: добавить в меню овощные салаты.

