

АКТ

по итогам проведения общественного контроля организации питания
в МБОУ «Школа № 9/31»

10.09.2024 г.

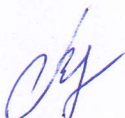
Цель проведения общественного контроля: выявление нарушений при организации питания в школе.

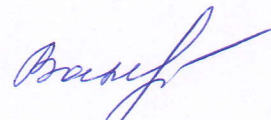
На момент проверки установлено:

- горячее питание предоставляется всем обучающимся школы 1-4 классов;
- 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;
- в наличии имеется график организации питания обучающихся в столовой;
- санитарное состояние пищеблока соответствует санитарным нормам и правилам;
- сотрудниками столовой соблюдаются все санитарные нормы;
- на все виды буфетной продукции установлены ценники, ассортимент буфетной продукции разнообразен;
- составленное меню и качество приготовления пищи в соответствии с требованиями;
- технология приготовления блюд соблюдается;
- вес готовой продукции соответствует заявленному выходу в меню.

Вывод:

Комиссия признала работу столовой и организацию питания удовлетворительной.
Претензий и замечаний со стороны комиссии нет.


Член


Член



АКТ

по итогам проведения общественного контроля организации питания
в МБОУ «Школа № 9/31»

10.09.2024 г.



Цель проведения общественного контроля: выявление нарушений при организации питания в школе.

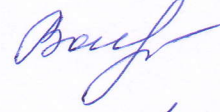
На момент проверки установлено:

- горячее питание предоставляется всем обучающимся школы 5-11 классов;
- 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;
- в наличии имеется график организации питания обучающихся в столовой;
- санитарное состояние пищеблока соответствует санитарным нормам и правилам;
- сотрудниками столовой соблюдаются все санитарные нормы;
- на все виды буфетной продукции установлены ценники, ассортимент буфетной продукции разнообразен;
- составленное меню и качество приготовления пищи в соответствии с требованиями;
- технология приготовления блюд соблюдается;
- вес готовой продукции соответствует заявленному выходу в меню.

Вывод:

Комиссия признала работу столовой и организацию питания удовлетворительной.
Претензий и замечаний со стороны комиссии нет.


Чеченю



Сидорова