Выписка из акта № 8 от 22.04.2025

по проверке качества питания учащихся в столовой

МАОУ «Школа № 14 им. В.Г.Короленко»

Комиссия по контролю за качеством питания в школе в составе:

- Кочнева О.С., председатель Совета родителей школы

- Ластова А.О., председатель родительского комитета 4А класса

- Стерхова А.В., член родительского комитета 8А класса

- Буйвид О.И., социальный педагог, ответственный за организацию горячего питания

провела проверку качества приготовления завтрака учащихся 1—4 классов (запеканка из творога со сгущенным молоком, чай с лимоном, яблоко, батон), сроков годности продуктов и установила следующее:

1. Реализуемые блюда соответствуют утвержденному меню.

2. Санитарно-техническое содержание обеденного зала (помещения для приема пищи), состояние обеденной мебели, столовой посуды, наличие салфеток, в том числе соблюдение требований СаНПиН 3.1/2.4.3598-20 – удовлетворительное.

3. Условия соблюдения правил личной гигиены – удовлетворительное.

4. Наличие и состояние санитарной одежды у сотрудников, осуществляющих раздачу готовых блюд, в том числе наличие средств индивидуальной защиты – удовлетворительное.

5. Объем пищевых отходов после приема пищи – небольшой.

Выписка из акта № 8 от 12.05.2025

по проверке качества питания учащихся в столовой

МАОУ «Школа № 14 им. В.Г.Короленко»

Комиссия по контролю за качеством питания в школе в составе:

- Кочнева О.С., председатель Совета родителей школы

- Ластова А.О., председатель родительского комитета 4А класса

- Стерхова А.В., член родительского комитета 8А класса

- Буйвид О.И., социальный педагог, ответственный за организацию горячего питания

провела проверку качества приготовления завтрака учащихся 1-4 классов (каша молочная «Дружба», чай, груша, батон, масло шоколадное), сроков годности продуктов и установила следующее:

1. Реализуемые блюда соответствуют утвержденному меню.

2. Санитарно-техническое содержание обеденного зала (помещения для приема пищи), состояние обеденной мебели, столовой посуды, наличие салфеток, в том числе соблюдение требований СаНПиН 3.1/2.4.3598-20 – удовлетворительное.

3. Условия соблюдения правил личной гигиены – удовлетворительное.

4. Наличие и состояние санитарной одежды у сотрудников, осуществляющих раздачу готовых блюд, в том числе наличие средств индивидуальной защиты – удовлетворительное.

5. Объем пищевых отходов после приема пищи – небольшой.