МУНИЦИПАЛЬНОЕ АВТОНОМНОЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ «КОРРЕКЦИОННАЯ ШКОЛА №3 ГОРОДА ИШИМА»

AKT

Проверка качества и организации питания учащихся в МАОУ «КШ № 3 г. Ишима»

«12» сентября 2025 г.

№1

Состав общественной комиссии:

Председатель: Перекрестова Е.В. – представитель Управляющего совета школы.

- Члены комиссии: 1. Козлов Ю. А. директор ОУ;
 - 2. Гулецкая А. В. медицинский работник;
 - 3. Бетехтина Е.И. ответственная за питание учащихся;
 - 4. Кузьмина М.Н.- представитель родительской общественности;
 - 5. Бойко О. С. представитель родительской общественности.

Мы, члены общественной комиссии по проверке организации и качества питанйя Перекрестова Елена Владимировна, Козлов Юрий Алексеевич, Бетехтина Елена Ивановна, Гулецкая Анна Владимировна, Кузьмина Марина Николаевна, Бойко Ольга Сергеевна произвели 12.09.2025 года проверку качества и организации питания учащихся МАОУ «КШ № 3 г. Ишима», следующим вопросам:

- а) своевременность доставки поступающей продукции;
- б) наличие соответствующих документов на доставленную продукцию;
- в) соответствие (весовое и количественное) товара по накладным и полученным зав столовой;
- г) условия хранения поступающей продукции;
- д) температура хранения поступающей продукции.

В результате проверки комиссия установила:

- продукция для питания детей 10 сентября 2025г. доставлена своевременно, все продукты завезены в полном объеме;
- 2) просроченные и испорченные продукты не присутствуют;
- 3) сертификаты качества и маркировочные ярлыки на все доставленные виды продукции имеются;
- 4) количество поступившей продукции соответствует накладным;
- 5) правильное хранение поступившей продукции:

молоко, масло сливочное, томатная паста хранятся в холодильной камере №1;

картофель, морковь и др. овощи хранятся в овощном цехе на специальных стеллажах;

рыба - в морозильной камере;

сыпучие продукты (рисовая крупа) и хлеб хранятся в специально отведенном помещении;

б) температура хранения продуктов соответствует температуре, установленной поставщиком.

Рекомендации:

- 1. Повару бригадиру школьной столовой Андреевой Л.А.. следить за правильным хранением поступающей продукции.
- 2. Ответственной за питание Бетехтиной Е.И. следить за санитарным состоянием помещений для хранения поступающей продукции

2. Медицинскому работнику школы Гулецких А.В. следить за состоянием здоровья работников кухни;

Председатель:

Члены комиссии:

Е.В.Перекрёстова

Ю.А.Козлов

Е.И.Бетехтина

А.В.Гулецкая

М.Н.Кузьмина

О.С.Бойко