

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

АКТ

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

«17» октября 2025 г.

№2

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 питания 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», по 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:**

- 1) продукция для питания детей 17 октября 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;
- 6) температура хранения продуктов соответствует температуре, установленной поставщиком.

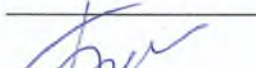
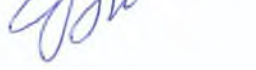
Рекомендации:

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.Перекрыстова
	Ю.А.Козлов
	Е.И.Бетехтина
	А.В.Гулецкая
	М.Н.Кузьмина
	О.С.Бойко