ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН ПРОСТОЙ ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ
СВЕДЕНИЯ О СЕРТИФИКАТЕ ЭП
Документ отправлен на официальный сайт: djankoy3.crimeaschool.ru
Уполномоченное лицо – руководитель образовательного учреждения:
МУНИЦИПАЛЬНОЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ ГОРОДА ДЖАНКОЯ РЕСПУБЛИКИ КРЫМ "СРЕДНЯЯ ШКОЛА №3 ИМЕНИ ГЕРОЯ СОВЕТСКОГО СОЮЗА Я.И.ЧАПИЧЕВА"
Действителен с: с 25.02.2025, 09:22
Действителен до: до 21.05.2026, 09:22
Ключ подписи: 00A35393E07BFFB7DF8278D2BED94DB9F9

Муниципальное общеобразовательное учреждение
города Джанкоя Республики Крым
«Средняя школа №3 имени Героя Советского Союза Я.И.Чапичева»
(МОУ «СШ №3 им. Я.И. Чапичева»)

# Акт №10

От 20.01.2026. Время: 08.45 часов

Цель: соблюдение гигиенических требований для работников столовой, педагогов и обучающихся, соответствие блюд утвержденному меню.

Мы, члены комиссии общественного контроля по питанию:

Галанюк Е.Л.- ответственный за организацию питания;

Аметова Э.Э. – заместитель директора по воспитательной работе;

Усманова Г.А. - председатель Совета родителей;

Григорьева А.С.- родительская общественность составили настоящий акт о том, что была проведена проверка школьной столовой.

На момент проверки установлено:

1. У входа в столовую стоят дежурные педагоги и обращают внимание на то, что дети перед едой должны мыть руки. Для мытья рук имеются 4 раковины в коридоре и 5 раковин в зале столовой с жидким мылом. Сушат руки при помощи электросушилок.
2. Члены комиссии отметили, что порции соответствуют меню, контрольные блюда выставлены.
3. Проведено контрольное взвешивание блюд. Блюда приготовлены в соответствии с нормами, взвешивание проводилось на правильно установленных весах на перемене.
4. Сотрудники при работе в столовой соблюдают гигиенические требования. Все сотрудники пищеблока в униформе и перчатках.
5. В обеденном зале каждый стол накрыт для 6 учащихся, соблюдая безопасную дистанцию, посадочных мест детям хватает.
6. Все классные руководители сопровождают свои классы, контролируют прием пищи учащимися.
7. Приготовление вкусное и качественное, дети питаются с удовольствием, съедают все порции, остатков пищи в тарелках не наблюдается.

При проверке по организации, качеству питания и санитарно- гигиеническому состоянию школьной столовой сделан вывод: в МОУ «СШ№3 им.Я.И.Чапичева» организовано предоставление горячего питания школьников с 1 по 10 класс;

- комиссия установила, что блюда соответствуют утвержденному меню;

-оценка работы школьной столовой признана удовлетворительной. Претензий и замечаний со стороны проверяющих нет.

Члены комиссии по контролю за организацией и качеством питания в школьной столовой:

Галанюк Е.Л.

Аметова Э.Э.

Усманова Г.А.

Григорьева А.С