

Акт № 2
по итогам проведения общественного контроля питания в
МБОУ Шатуновская СОШ.

25.10.2024.

Время: 11:40

Цель проведения общественного контроля предоставление горячего питания
школьникам в МБОУ Шатуновская СОШ, организация работы столовой.

Мы, члены комиссии общественного контроля по питанию:

Наймушина Л.И., Миллер О.М., Лейрих О.В.


составили настоящий акт в том, что была проведена проверка в школьной столовой
МБОУ Шатуновская СОШ.

На момент проверки установлено:

- В плановом порядке идёт обеспечение горячим питанием школьников 1- 4 классов, 5-11 классов.
- Комиссией установлено, что работниками столовой соблюдены требования санитарных правил по массе порций блюд, их пищевой и энергетической ценности, суточной потребности в основных витаминах и микроэлементах.
- Производство готовых блюд осуществляется в соответствии с технологическими картами, в которых отражена рецептура и технология приготавливаемых блюд и кулинарных изделий.
- Столовая обеспечена достаточным количеством столовой посуды и приборами, в целях соблюдения правил мытья и дезинфекции в соответствии с требованиями настоящих санитарных правил, а также шкафами для её хранения.
- Уборка обеденных залов проводится после каждого приёма пищи. Обеденные столы моют горячей водой с добавлением моющих средств, используя специально выделенную ветошь и промаркированную тару для чистой и использованной ветоши.
- Моющие и дезинфицирующие средства хранят в таре изготовителя в специально отведённых местах, недоступных для учащихся, отдельно от пищевых продуктов.
- В обеденном зале на информационном стенде меню, утверждённое директором школы, в котором указываются сведения об объёмах блюд и названия кулинарных изделий.
- Не допускается присутствие учащихся в производственных помещениях столовой.
- Не привлекаются учащиеся к работам, связанным с приготовлением пищи, чистке овощей, раздаче готовой пищи, резке хлеба, мытью посуды, уборке помещений.
- Для мытья рук установлены умывальные раковины.
- Персонал пищеблока в специальной одежде, масках и перчатках.
- К работе допускаются лица, прошедшие предварительный, при поступлении на работу, и периодические медицинские осмотры в установленном порядке, профессиональную гигиеническую подготовку и аттестацию.
- С целью контроля по соблюдению технологического процесса отбирается суточная проба от каждой партии приготовленных блюд.
- Запрещённые продукты в питании детей не употребляются.
- Классные руководители следят за организованным питанием учащихся.

Вывод: в МБОУ Шатуновская СОШ организовано предоставление горячего питания школьников с 1 по 4 класс, с 5 по 11 класс. Комиссия признала работу столовой и организацию питания удовлетворительной. Претензий и замечаний со стороны проверяющих нет.

Члены комиссии общественного контроля:

 Наймушина Л.И.
Миллер О.М.
Лейрих О.В.