

Акт № 2

по итогам проведения общественного контроля питания в
МБОУ «Тополинская СОШ»

22.10.2024.

Время: 10.30

Цель: проведения общественного контроля предоставления горячего питания школьникам в МБОУ «Тополинская СОШ», организация работы столовой.

Мы, члены комиссии общественного контроля по питанию:

Телегина Е.А. – председатель родительского комитета школы;

Макеева В.Л. – председатель профкома школы;

Огнева А.В. – член родительского комитета школы;

Уварова С.В. – ответственная за организацию УР.

составили настоящий акт в том, что была проведена проверка в школьной столовой МБОУ «Тополинская СОШ».

На момент проверки установлено:

В плановом порядке идет обеспечение горячим питанием школьников 1- 11 классов,

Школьной столовой на 18 октября было предложено разнообразное меню, способствующее оздоровлению учащихся.

Было проведено контрольное взвешивание и дегустация членами комиссии контрольного блюда

Члены комиссии отметили, что порции соответствуют возрастной потребности детей.

Для мытья рук имеются 3 раковины с жидким мылом. Сушат руки при помощи сушилки для рук.

В обеденном зале для каждого класса накрываются отдельные столы, посадочных мест детям хватает. Все классные руководители сопровождают свои классы.

Комиссия посетила пищеблок, 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.

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 ее хранения около раздаточной линии.

Уборка обеденных залов проводится после каждого приема 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 отведенных местах, недоступных для учащихся, отдельно от пищевых продуктов.

К работе допускаются лица, имеющие соответствующую профессиональную квалификацию, прошедшие предварительный, при поступлении на работу, и периодические медицинские осмотры в установленном порядке, профессиональную гигиеническую подготовку и аттестацию.

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

Члены комиссии:

Телегина Е.А.

Макеева В.Л.-

Огнева А.В.-

Уварова С.В.

С решением комиссии ознакомлена:

повар Трофимова В.В.

