

Акт № 3
по итогам проведения общественного контроля питания в
МБОУ «Тополинская СОШ»

14.11.2022.
Время: 9.40

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

Мы, члены комиссии общественного контроля по питанию:

Алехина Е.Б. – председатель родительского комитета школы;

Семёнова В.В. – 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 14 ноября было предложено разнообразное меню, способствующее оздоровлению учащихся.
- Было проведено контрольное взвешивание и дегустация членами комиссии контрольного блюда
- При взвешивании гуляша, полученная масса равнялась 100г, что соответствует норме.
- При дегустации родители отметили, что вкусовые качества достаточно высоки, качество обработки соответствует предъявляемым требованиям.
- Члены комиссии отметили, что порции соответствуют возрастной потребности детей.
- Организация питания: у входа в столовую стоят дежурный учитель, обращает внимание на то, что перед едой нужно мыть руки. Для мытья рук имеются 3 раковин 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. Нарушений не было выявлено.
- Эстетичность накрытия: столы чисто вытерты, используются специальные принадлежности для мытья столов, тарелки чистые, без сколов.
- 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.
- 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.
- 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.

- 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.
- С целью контроля по соблюдению технологического процесса отбирается суточная проба от каждой партии приготовленных блюд.
- Запрещенные продукты в питании детей не употребляются.

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 общественного контроля:

Алехина Е.Б.

Семёнова В.В.

Огнева А.В.

Уварова С.В.

С решением комиссии ознакомлена повар:



Трофимова В.В.