

Акт №4

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

15.12.2022.

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,

Было проведено контрольное взвешивание и дегустация членами комиссии котлет запеченных.

При взвешивании порции творожной запеканки, полученная масса равнялась 130г, что соответствует норме в соответствии с возрастной категорией (норма 100 –150г).

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.

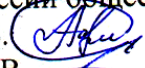
Производство готовых блюд осуществляется в соответствии с технологическими картами, в которых отражена рецептура и технология приготавливаемых блюд.


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.


- Моющие и дезинфицирующие средства хранят в таре изготовителя в специально отведенных местах, недоступных для учащихся, отдельно от пищевых продуктов.
- 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.