

Акт №4
по итогам проведения общественного контроля питания в
МБОУ «СОШ с. Волоконовка»

07.02.2023 г.

Время: 13:00

Цель проведения общественного контроля предоставление горячего питания школьникам в МБОУ «СОШ с. Волоконовка», организация работы столовой.

Мы, члены комиссии общественного контроля по питанию:

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

На момент проверки установлено:

В плановом порядке идет обеспечение горячим питанием школьников 1-10 кл.

Школьной столовой на 07 ноября было предложено меню, способствующее оздоровлению учащихся.

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

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

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 Моющие и дезинфицирующие средства хранят в таре изготовителя в специально

отведенных местах, недоступных для учащихся, отдельно от пищевых продуктов. В обеденном зале на видном месте меню, утвержденное директором школы, в

котором указываются сведения об объемах 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 обеспечен специальной санитарной одеждой (халат или куртка, брюки, головной убор, легкая нескользкая рабочая обувь).

- 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.

- Медицинский работник следит за организацией питания в школе, в том числе за качеством поступающих продуктов, правильностью закладки продуктов и приготовлением готовой пищи.


- С целью контроля по соблюдению технологического процесса отбирается суточная проба от каждой партии приготовленных блюд.

- Запрещенные продукты в питании детей не употребляются.

- Классные руководители следят за организованным питанием учащихся.

Вывод: в МБОУ «СОШ с. Волоконовка» организовано предоставление горячего питания школьников с 1 по 10 класс. Комиссия признала работу столовой и организацию питания удовлетворительной. Претензий и замечаний со стороны проверяющих нет.

Члены комиссии общественного контроля:

 Туренко В.С.

 Нечаева Н.В.

 Прилипчук И.П.