

Акт №4
по итогам проведения общественного контроля питания в
МБОУ «ООШ с. Большое»

14.12.2022 г.

Время: 13:00 – 13.20

Цель проведения общественного контроля предоставление горячего питания школьникам в МБОУ «ООШ с. Большое», организация работы школьной столовой.

Мы, члены комиссии общественного контроля по питанию в составе: Мирошникова Елена Николаевна, Голубкова Елена Вячеславовна, Гребенникова Ирина Викторовна, Сидорова Наталья Ивановна, Будякова Валентина Владимировна, составили настоящий акт в том, что была проведена проверка в школьной столовой МБОУ «ООШ с. Большое»


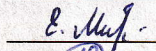
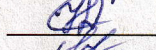


На момент проверки установлено:

- В плановом порядке идет обеспечение горячим питанием школьников 1-9 кл.
- Комиссией установлено, что работниками столовой соблюдаются 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.
- Соблюдаются правила мытья и дезинфекции в соответствии с требованиями СанПин.
- 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 имеется 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.

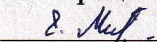
- Персонал обеспечен специальной санитарной одеждой (халат, головной убор, легкая нескользкая обувь).
- К работе допускаются лица, имеющие соответствующую профессиональную квалификацию, прошедшие предварительный, при поступлении на работу, и периодические медицинские осмотры в установленном порядке, профессиональную гигиеническую подготовку и аттестацию.
- Члены бракеражной комиссии следят 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 «ООШ с. Большое» организовано предоставление горячего питания школьников с 1 по 9 класс. Комиссия признала работу столовой и организацию питания удовлетворительной. Претензий и замечаний со стороны проверяющих нет.

Члены комиссии общественного контроля:

 Голубкова Е.В.
 Мирошникова Е.Н.
 Сидорова Н.И.
 Будякова В.В.
 Гребенникова И.В.

С актом комиссии ознакомлены (администрация школы):

директор МБОУ «ООШ с. Большое»  Мирошникова Е.Н.