

Акт № 2
по итогам проведения общественного контроля питания
в МБОУ Капыревщинской СШ

27 октября 2022 года

Цель проведения общественного контроля: предоставление горячего питания школьникам, организация работы столовой.

Мы, члены комиссии общественного контроля по питанию:

Председатель: Белова О.А. – заместитель директора, ответственный за питание

Члены комиссии:

- ✓ Овсиенко Е.Ю. – завхоз школы, член Родительского комитета;
- ✓ Арсюкова Н.В. – член Родительского комитета. Член бракеражной комиссии;
- ✓ Милеева Е.В. – член Родительского комитета;
- ✓ Солдатенкова Р.Ю. – член Родительского комитета;
- ✓ Новикова Н.А. – социальный педагог школы

составили настоящий акт в том, что была проведена проверка в школьной столовой по соблюдению графика работы столовой, графика питания обучающихся, соответствия меню, качества и норм выдачи блюд.

На момент проверки установлено:

В школе организовано питание на бесплатной основе 1-4 классы, 6 обучающихся из малообеспеченных семей и платно. Всего питается 86 обучающихся и 26 детей их ГПД.

ОБНАРУЖЕНО:

- В обеденном зале на видном месте меню на 27 октября, утвержденное директором школы, в котором указываются сведения об объемах блюд и названия кулинарных изделий
- 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.
- 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 кулинарных изделий.
- 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.
- Для мытья рук установлены умывальные раковины перед входом в столовую, имеется жидкое мыло, бумажные полотенца.

- Персонал обеспечен специальной санитарной одеждой (халат, 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.
- Ответственный 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. Пробы хранятся в специальном холодильнике, закрыты крышками.
- Запрещенные продукты в питании детей не употребляются.
- Классные руководители следят за организованным питанием учащихся.
- Питание осуществляется согласно графика питания.

В присутствии персонала столовой произведено контрольное взвешивание порций гарнира: 3 порции гарнира для начальной школы. Недовеса порций не выявлено.

Дети в основном, съедали обед полностью, замечаний по качеству еды со стороны детей в этот день не отмечено

Вывод: В МБОУ Капыревщинской СШ 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:

Председатель: Белова О.А. _____

Члены комиссии:

Овсиенко Е.Ю. _____;
 Арсюкова Н.В. _____;
 Милеева Е.В. _____;
 Солдатенкова Р.Ю. _____;
 Новикова Н.А. _____;