

Акт №1

по итогам проведения общественного контроля питания в
МБОУ «Средняя общеобразовательная Ивановская школа»

Дата: 15.09.2023.

Время: 12.00

Цель проведения общественного контроля выявление нарушений при организации питания в МБОУ «Средняя общеобразовательная Ивановская школа»

Мы, члены комиссии общественного контроля по питанию:

Васютин Д.Ю.

Ковалева О.В.

Клейменова О.П.

Гардеева Е.А.

Клюкина О.Г

Черепанов М.В.

Ченцова И.В.

составили настоящий акт в том, что была проведена проверка в школьной столовой МБОУ «Средняя общеобразовательная Ивановская школа»

На момент проверки установлено:

- 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 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.
- 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.

- 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.
 - В наличии график дежурства учителей и администрации;
 - Санитарное состояние пищеблока соответствует санитарным нормам и правилам;
 - Все сотрудники пищеблока в униформе, защитных маске и перчатках;
 - Пищевые продукты, продовольственное сырье поступает в столовую с документацией, которая подтверждает их качество и безопасность;
 - Составленное меню и качество приготовления пищи в соответствии с требованиями;
 - Пробы хранятся в специальном холодильнике, закрыты крышками.
 - Технология приготовления блюд соблюдается.
 - Продукты всегда свежие, согласно требованиям САНПИН.
 - С целью контроля по соблюдению технологического процесса отбирается суточная проба от каждой партии приготовленных блюд.
 - Запрещенные продукты в питании детей не употребляются.
-
- Было проведено контрольное взвешивание и дегустация членами комиссии фиш кейк .
 - При взвешивании фиш кейка, (выход готовой – 90г). что соответствует норме
 - При дегустации члены комиссии 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 дежурные, обращают внимание на то, что перед едой нужно мыть руки. Для мытья рук имеются 4 раковин с жидким мылом. Сушат руки при помощи одноразовых полотенец
 - В обеденном зале для каждого класса накрываются отдельные столы, посадочных мест детям хватает. Все классные руководители сопровождают свои классы.
 - Эстетичность накрытия: столы чисто вытерты, используются специальные принадлежности для мытья столов, тарелки чистые, без сколов.
 - Питание учеников разведено по времени в соответствии с новыми СаНиНами.

Вывод: комиссия установила, что школьная столовая соответствует требованиям, предъявляемым нормативно-правовыми актами. Оценка работы школьной столовой признана удовлетворительной.

Члены комиссии общественного контроля:

Васютин Д.Ю.

Ковалева О.В.

Клейменова О.П.

Гардеева Е.А.

Клюкина О.Г

Черепанов М.В.

Ченцова И.В.