

Акт №2

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

Дата: 20.10.2023.

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

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.

Меню на 20 октября 2023 г. состоит:

Завтрак	гор.блюдо	ТК 223	Запеканка из творога со сгущенным молоком	160
	закуска	ТК 14	Масло сливочное	10
	хлеб	ТТК 2.1	Батон пектиновый	30
	гор.напиток	ТТК 7.16	Чай с сахаром	200
Завтрак 2	Молоко пак.		Молоко	200
Обед	закуска	ТК 21	Салат из капусты белокачанной	60
	1 блюдо	ТК 4.4	Солянка "Школьная"	200
	2 блюдо	ТТК 5.47	Шницель куриный	90
	гарнир	ТК 378	Каша рисовая рассыпчатая	150
	фрукты	б	Яблоки свежие	150
	напиток	ТТК 7.3	Кисель ягодный	200
	хлеб бел.	ТТК 2.18	Хлеб пшеничный	30
	хлеб черн.	ТТК 2.19	Хлеб ржано-пшеничный	40

- Было проведено контрольное взвешивание и дегустация членами комиссии тефтелей с томатной подливой .
- При взвешивании шницеля , (выход готового шницеля – 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
Ченцова И.В.