

АКТ №1

По итогам проведения общественного контроля питания в МБОУ «Острожская СОШ» СП
«Андреевская школа –детский сад»

20.09.2024

Время :10.20

Цель проведения общественного контроля:

Предоставление горячего питания школьникам в МБОУ

«Острожская СОШ» (СП «Андреевская школа-детский сад»). Организация работы столовой.

Мы ,члены комиссии общественного контроля по питанию:

Попова Т.А

Мазеина Д.С

Ноговицына Н.В

Составили настоящий акт в том ,что была проведена проверка в школьной столовой МБОУ
«Острожская СОШ» (СП Андреевская школа-детский сад»).

На момент проверки установлено:

- в плановом порядке идет обеспечение горячим питанием школьников 1-4 классов:
 - школьной столовой на 20 сентября 2024 года было предложено меню способствующее оздоровлению обучающихся;
 - комиссией установлено, что работниками столовой соблюдены требования санитарных правил по массе выхода готовых 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, в целях соблюдения правил мытья и дезинфекции в соответствии с требованиями настоящих санитарных правил, а также столами 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 промаркированную тару для чистой и использованной ветоши:
- моющие и дезинфицирующие средства хранятся в таре изготовителя в специально отведенных местах, недоступных для детей, отдельно от пищевых продуктов:
 - в обеденном зале на видном месте размещено ежедневное меню, утвержденное заместителем директора школы, в котором указываются сведения об объемах блюд, калорийность и цены:

-для мытья рук установлены умывальные раковины в количестве 2 штуки, имеются крепежи для бумажных полотенец (2 штуки), на каждой раковине имеется мыло:

-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 периодически медицинские осмотры в установленном порядке, профессиональную гигиеническую подготовку и аттестацию:

- 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 обучающихся:

Вывод: в МБОУ «Острожская СОШ» (СП «Андреевская школа-детский сад) организовано предоставление горячего питания школьников с 1 по 4 класс.

Комиссия признала работу столовой и организация питания удовлетворительной. Претензий и замечаний со стороны проверяющих нет.

Члены комиссии общественного контроля :

Попова Т.А

Мазеина Д.С

Ноговицина Н.В

