

АКТ № 7

По итогам проведения общественного контроля питания в
МБОУ «Острожская СОШ»СП («Беляевская школа -детский сад»)

14.03.2025

Время : 10.20

Цель проведения общественного контроля:

предоставление горячего питания школьникам в МБОУ

«Острожская СОШ»(СП «Беляевская школа -детский сад»), организация
работы столовой.

Мы, члены комиссии общественного контроля по питанию:

Меркушева О.А.

Зорина К.В.

Завьялова Н.В.

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

На момент проверки установлено:

- в плановом порядке идет обеспечение горячим питанием школьников
- школьной столовой на 14 марта 2025 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 и 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 5 штук, 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 периодические 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 « Беляевская школа -детский сад») организовано предоставление горячего питания школьников . Комиссия признала работу столовой и организацию питания удовлетворительной. Претензий и замечаний со стороны проверяющих нет.

Члены комиссии общественного контроля:

Меркушева О.А.

Зорина К.В.

Завьялова Н.В.

Меркушева
ЗКВ
Завьялова