

Акт № 6

проверки школьной столовой комиссией по контролю питания обучающихся
в МБОУ «Дубосищенская ОШ»

Дата проведения проверки: 5.12.2023 года
Время: 11.15 ч.

Цель проведения общественного контроля: выявление нарушений при организации питания в МБОУ «Дубосищенская ОШ».

Комиссия в составе:

Лопунова Е. Н. - ответственная за организацию питания в школе

Гавриленкова Е. Н. – председатель профкома

Алтухова Г. В. – председатель родительского комитета

Кузьмина Н. В. - представитель родительской общественности

составили настоящий акт в том, что была проведена проверка качества питания в школьной столовой МБОУ «Дубосищенская ОШ»

На момент проверки установлено:

- В плановом порядке идет обеспечение горячим питанием школьников 1-9 классов,
- Школьной столовой на 8 ноября было предложено разнообразное меню, способствующее оздоровлению учащихся.
- 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.
- 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.
- 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 установлена уmyвальная раковина с холодной и горячей водой, жидкое мыло, рядом вешены бумажные одноразовые полотенца.
- Повар обеспечен специальной санитарной одеждой (халат, головной убор, фартук, перчатки, маска).
- Повар имеет соответствующую профессиональную квалификацию, прошла периодические медицинские осмотры в установленном порядке, профессиональную гигиеническую подготовку.
- Ответственный за организацию питания в школе регулярно следит за качеством поступающих продуктов, правильностью закладки продуктов и приготовлением пищи.
- 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 учащихся.

Вывод: в МБОУ «Дубосищенская ОШ» организовано предоставление горячего питания