

Акт №8
по итогам проведения общественного контроля питания в
МОУ- СОШ д. Новые Ивайтенки.

15.03.2022.

Время: 12.00

Цель проведения общественного контроля выявление нарушений при организации питания в МОУ – СОШ д. Н. Ивайтенки

Мы, члены комиссии общественного контроля по питанию:

Владимирова А.Ю., Кузнецова О.М. член родительского комитета, Шмыгаль Г.А. Зд по ВР, Теребило Н.М. соц. педагог, Матвеевко Т.Г. член бракеражной комиссии составили настоящий акт в том, что была проведена проверка в школьной столовой МОУ – СОШ д. Н. Ивайтенки

На момент проверки установлено:

- В плановом порядке идет обеспечение горячим питанием школьников 1- 4 классов, 5-9 классов;
- Школьной столовой на 15 марта было предложено 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, 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.
- Персонал обеспечен специальной санитарной одеждой (халат или куртка, брюки, 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.
- Ответственный за питание следит за организацией питания в школе, в том числе за качеством поступающих продуктов, правильностью закладки продуктов и приготовлением готовой 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 с организованным питанием учащихся.

Вывод: в МОУ – СОШ д. Н. Ивайтенки организовано предоставление горячего питания школьников с 1 по 9 класс. Комиссия признала работу столовой и организацию питания удовлетворительной. Претензий и замечаний со стороны проверяющих нет.

Члены комиссии общественного контроля:

Владими́рова А.Ю. 

Кузнецова О.М. 

Шмыгаль Г.А. 

Тереби́ло Н.М. 

Матве́енко Т.Г. 