

Акт № 1
по итогам проведения общественного контроля питания в
МБОУ СОШ №28 ст.Еремизино-Борисовской по ул Школьная, 35

Дата : 07.09.2023

Время: 12:10

Цель проведения общественного контроля выявление нарушений при организации питания в МБОУ СОШ №28 ст.Еремизино-Борисовской по ул Школьная, 35

Мы, члены комиссии общественного контроля по питанию:

Швачка О.В.

Курбатова Д.А.

Мельникова Т.Ю.

составили настоящий акт в том, что была проведена проверка в школьной столовой МБОУ СОШ №28 ст.Еремизино-Борисовской по ул Школьная, 35

На момент проверки установлено:

- в плановом порядке идет обеспечение горячим питанием учащихся 5-10 классов;
- 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;
- 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 и названия кулинарных изделий;
- 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 установлены умывальные раковины;
- персонал обеспечен специальной санитарной одеждой(халат, брюки, головной убор, легкая нескользкая рабочая обувь);
- к работе допускаются лица, имеющие соответствующую профессиональную квалификацию, прошедшие предварительную, при поступлении на работу, в периодические медицинские осмотры в установленном порядке, профессиональную гигиеническую подготовку и аттестацию;
- медицинский работник 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 организованным питанием учащихся;

Вывод : в МБОУ СОШ № 28 ст.Еремизино-Борисовской организовано предоставление горячего питания школьников 5-10 классов. Комиссия признала работу столовой и организацию питания удовлетворительной. Претензий и замечаний со стороны проверяющих нет.

Члены комиссии общественного контроля:

Швачка О.В. 

Курбатова Д.А. 

Мельникова Т.Ю. 