

Акт №3
по итогам проведения общественного контроля питания в
в МКОУ «Пыховская ООШ»

22.11.2021.

Время: 11.10

Цель проведения общественного контроля предоставление горячего питания школьникам в МКОУ «Пыховская ООШ», организация работы столовой.

Мы, члены комиссии общественного контроля по питанию:

1. Сучкова Елена Валерьевна – ответственный за организацию питания в школе.
2. Жолнина Дарья Андреевна – представитель родительского комитета 4 класса;
3. Чувильская Елена Анатольевна – классный руководитель 7-8 классов.
4. Чувильская Л.И. – председатель родительского комитета 1-3 класса.




составили настоящий акт в том, что была проведена проверка в школьной столовой МКОУ «Пыховская ООШ»

На момент проверки установлено:

- В плановом порядке идет обеспечение горячим питанием школьников 1-9 классов,
- Школьной столовой на 22 ноября 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.
- Для мытья рук установлены умывальные раковины.
- 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.
- 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 МКОУ «Пыховская ООШ» 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:

1. Сучкова Елена Валерьевна. 
2. Жолнина Дарья Андреевна 
3. Чувильская Елена Анатольевна 
4. Чувильская Людмила Ивановна 