

МУНИЦИПАЛЬНОЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
«СРЕДНЯЯ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ШКОЛА № 19»
ЭНГЕЛЬССКОГО МУНИЦИПАЛЬНОГО РАЙОНА САРАТОВСКОЙ
ОБЛАСТИ

Акт № 3 от 25.11.2022 Время: 10.30

По итогам проведения общественного контроля за организацией и качеством питания обучающихся.

Цель проведения общественного контроля: проверка качества питания в школьной столовой.

Мы, члены комиссии общественного контроля по питанию:

Самаровникова А.С.
Михалева О.В.
(родители 3 Б класса)

составили настоящий акт в том, что 25.11. 2022 года была проведена проверка качества питания в школьной столовой.

В ходе проверки выявлено:

1) Организовано бесплатное горячее питание обучающихся 1-4 классов; в наличии вся документация по предоставлению горячего бесплатного питания младших школьников;

У учащихся школы был обед в соответствии единого меню для школьников 1-4 классов:

Щи из свеклы капуста со сметаной,
плов с мясом, кашка, мед.

2) Комиссией установлено, что работником столовой соблюдены требования санитарных правил по массе порций блюд, их пищевой и энергетической ценности, суточной потребности в основных витаминах и микроэлементах.

Было проведено контрольное взвешивание и дегустация членами комиссии порций. Порции соответствовали заявленному весу.

При дегустации родители отметили, что вкусовые качества достаточно высоки, качество обработки соответствует предъявляемым требованиям.

3) Члены комиссии отметили, что порции соответствуют возрастной потребности детей.

4) Производство готовых блюд осуществляется в соответствии с технологическими картами, в которых отражена рецептура и технология приготавливаемых блюд.

5) 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 и сушилками для ее хранения, тарелки чистые, без сколов.

6) Уборка обеденного зала проводится по графику. Обеденные столы

моют горячей водой с добавлением моющих средств, используя специально выделенную ветошь и промаркированную тару для чистой и использованной ветоши.

7) Моющие и дезинфицирующие средства хранят в таре изготовителя в специально отведенных местах, недоступных для учащихся, отдельно от пищевых продуктов.

8) На входе в обеденный зал на видном месте меню, утвержденное директором школы, в котором указываются сведения об объемах блюд.

9) Не допускается присутствие учащихся в пищеблоке.

10) Организация питания: у входа в столовую стоит дежурный учитель, который обращает внимание на то, что перед едой нужно мыть руки. Для мытья рук имеются 4 раковины с жидким мылом. Сушат руки при помощи одноразовых бумажных полотенец. В столовой посадочных мест детям хватает.

11) Персонал обеспечен специальной санитарной одеждой (халат, головной убор, легкая нескользкая рабочая обувь, маска, резиновые перчатки).

12) С целью контроля по соблюдению технологического процесса отбирается суточная проба от каждой партии приготовленных блюд.

13) Запрещенные продукты в питании детей не употребляются.

ПРЕДЛОЖЕНИЯ:

Предложить родителям, проводить дома беседы о правильном питании и поведении в столовой.

С актом комиссии ознакомлена: зав. производством Ситникова Ю. В.

Амшенико Т.А.

Селедзюхина А.С.

Николаева В.А.





