

Акт №5
по итогам проведения общественного контроля питания в
МБОУ «СОШ №5».

24.01.2022.
Время: 14.00

Цель проведения общественного контроля предоставление горячего питания школьникам в МБОУ «СОШ №5», организация работы столовой.

Мы, члены Комиссии по контролю над организацией и качеством питания:

Иконникова Н.А.

Женина В.В.

Максеева Е.В.

Горбунова О.В.

Золотухина Е.В.

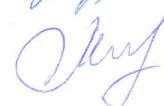
составили настоящий акт о том, что была проведена проверка в школьной столовой в МБОУ «СОШ №5»

На момент проверки установлено:

- Школьной столовой было предложено меню, составленное на текущий день. Соответствует примерному 10-дневному меню, согласованное с Управлением Роспотребнадзора по Пермскому краю. По опросам обучающихся, обед нравится детям.
- 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.
- Проведено контрольное взвешивание и дегустация членами комиссии порций. При дегустации родители отметили, что вкусовые качества удовлетворительны, качество обработки соответствует предъявляемым требованиям.
- Члены комиссии родительского контроля отметили, что порции соответствуют меню и возрастной потребности детей.
- Соблюдение правил мытья посуды
- Моющие и дезинфицирующие средства хранят в таре изготовителя в специально отведенных местах, недоступных для учащихся, отдельно от пищевых продуктов.
- Кухня и подсобные помещения содержатся в порядке и чистоте.
- Обеспечение свободного доступа к питьевой воде в течение всего учебного года.
- Осуществляется контроль правильности закладки продуктов, что подтверждается записями в соответствующем журнале
- Для мытья рук установлены умывальные раковины.
- Персонал обеспечен специальной санитарной одеждой (халат или куртка, брюки, головной убор).
- 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.
- В рационе отсутствуют продукты, запрещенные в детском питании.
- Классные руководители следят за организованным питанием учащихся.
- На момент проверки отсутствует посуда для индивидуальной раскладки салатов.

Решение:

1. Признать работу столовой и организацию питания удовлетворительной
2. Отслеживать выполнение меню
3. Указать на необходимость приобретения посуды для индивидуальной раскладки салатов (креманки).

Секретарь  В.В. Женина
Председатель  Е.В. Максеева