

Акт №3
по итогам проведения общественного контроля питания в
МБОУ «СОШ №5».

24.11.2022.

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.

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
- 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.
- Столовая обеспечена достаточным количеством столовой посуды и приборами, в целях соблюдения правил мытья и дезинфекции в соответствии с требованиями настоящих санитарных правил.
- Столовая обеспечена фаянсовой, фарфоровой и стеклянной посудой без сколов и трещин
- 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.
- Ежедневное ведение журнала контроля температурного режима холодильного оборудования. Наличие в складском помещении термометра и гидрометра. Соответствие показаний термометров записям в соответствующем журнале.
- В обеденном зале на видном месте меню, утвержденное директором школы, в котором указываются сведения об объемах блюд и названия кулинарных изделий.
- 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.

Решение:

1. Признать работу столовой и организацию питания удовлетворительной
2. Отслеживать выполнение меню

Секретарь

В.В. Женина

Председатель

О.В. Горбунова