Акт №9
по итогам проведения общественного контроля питания
в МОУ «Теляковская СОШ»

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

Мы, члены комиссии общественного контроля по питанию:
Фокина Е.В.
Кулешова Е.А.
Медкова М.Н.
Анисимова С.В.
Амбарникова И.Н

составили настоящий акт в том, что 14 мая 2025 года была проведена проверка качества питания в школьной столовой.

Время проверки: 10.00, 11.50 час.

На момент проверки установлено:

В плановом порядке идет обеспечение горячим питанием школьников 1- 9 классов

Холодильное оборудование исправно.

Меню соответствует примерному двухнедельному цикличному меню. Вес на выходе готовых блюд соответствуют предъявленным объемам, заявленным в меню. Суточная проба имеется. Бракеражный журнал готовой продукции имеется.

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, т.к. производство 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 санитарных правил.

Уборка обеденных залов проводится после каждого приема пищи. Обеденные столы моют в соответствии с нормами санитарных правил, 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.

На момент проверки было предложено меню, соответствующее двухнедельному цикличному меню:

Цвет - малиново-красный, жир на поверхности оранжевый. Консистенция - свекла и овощи мягкие; капуста свежая, упругая.

Рыба: порционные куски рыбы, политы соусом, посыпаны сыром.

Картофель: консистенция густая, пышная, однородная масса без комочков не протертого картофеля, с ароматом молока и масла.

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.

При взвешивании отходов после питания обучающихся, их доля составила 16% (завтрак), 36% (обед).

5) Столовая обеспечена достаточным количеством столовой посуды и приборами, в целях соблюдения правил мытья и дезинфекции в соответствии с требованиями санитарных норм и правил, а также шкафами и сушилками для ее хранения, тарелки чистые, без сколов.

6) Уборка обеденного зала 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.

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 на 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 раковины с жидким мылом в классных комнатах, установлена раковина в обеденном зале. В столовой посадочных мест детям хватает.

11) Персонал обеспечен специальной санитарной одеждой.

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:

1) Предложить классным руководителям на классных часах, а родителям дома проводить беседы о правильном питании.

Комиссия в составе с актом ознакомлены:

_____ Фокина Е.В.

_____ Кулешова Е.А.

_____ Анисимова С.В.

_____ Амбарникова И.Н