

Акт №7
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.

Ларичева Е.Е.

Анисимова С.В.

Амбарникова И.Н

составили настоящий акт в том, что 28 марта 2023 года была проведена проверка качества питания в школьной столовой.

Время проверки: 10.00, 11.50 час.

В ходе проверки выявлено:
составили настоящий акт в том, что была проведена проверка в школьной столовой.

На момент проверки установлено:

В плановом порядке идет обеспечение горячим питанием школьников 1- 11 классов

Холодильное оборудование исправно

Меню соответствует примерному двухнедельному циклическому меню

Вес на выходе готовых блюд соответствуют предъявленным объемам, заявленным в меню

Суточная проба имеется

Бракеражный журнал готовой продукции имеется

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 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.

Не допускается присутствие учащихся в производственных помещениях столовой.

Не привлекаются учащиеся к работам, связанным с приготовлением пищи, чистке овощей, раздаче готовой пищи, резке хлеба, мытью посуды, уборке помещений.

Для мытья рук установлена умывальная раковина.

Персонал обеспечен специальной санитарной одеждой (халат, фартук, головной убор, маска, перчатки).

Медицинский работник следит за организацией питания в школе, в том числе за качеством поступающих продуктов, правильностью закладки продуктов и приготовлением готовой пищи.

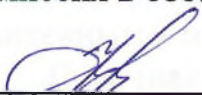
С целью контроля по соблюдению технологического процесса отбирается суточная проба от каждой партии приготовленных блюд.


Запрещенные продукты в питании детей не употребляются.

Классные руководители следят за организованным питанием учащихся.

Вывод: в школе организовано предоставление горячего питания школьников с 1 по 11 класс. Комиссия признала работу столовой и организацию питания удовлетворительной. Претензий и замечаний со стороны проверяющих нет.

Комиссия в составе с актом ознакомлены:


_____ Фокина Е.В.


_____ Кулешова Е.А.


_____ Ларичева Е.Е.


_____ Анисимова С.В.


_____ Амбарникова И.Н.