

28.02.2023. Время: 09.45

Цель проведения общественного контроля предоставление горячего питания школьникам в МКОУ Артюгинской школе

Мы, члены комиссии общественного контроля по питанию:

Шиферштейн НВ. - повар

Слепкова В.Н. - председатель родительского комитета

Шипаева Н.А. представитель родительской общественности составили настоящий акт в том, что была проведена проверка в школьной столовой МКОУ Артюгинской школе

На момент проверки установлено:

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

Школьной столовой на 28 февраля было предложено разнообразное меню, способствующее оздоровлению учащихся.

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 настоящих санитарных правил, а также шкафами для ее хранения около раздаточной линии.

Уборка обеденных залов 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.

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 установлены умывальные раковины.

Персонал обеспечен специальной санитарной одеждой (халат или куртка, брюки, головной убор, легкая нескользкая рабочая обувь).

К работе допускаются лица, имеющие соответствующую профессиональную квалификацию, прошедшие предварительный, при поступлении на работу, и периодические медицинские осмотры в установленном порядке, профессиональную гигиеническую подготовку и аттестацию.

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 МКОУ Артюгинской школе организовано предоставление горячего питания школьников с -1 по 11 класс. Комиссия признала работу столовой и организацию питания удовлетворительной.

Председатель комиссии: \_\_\_\_\_ Логинова Е.В.

Члены комиссии общественного контроля:

\_\_\_\_\_ Шиферштейн НВ.

\_\_\_\_\_ Шипаева Н.А.

\_\_\_\_\_ Слепкова В.Н.

