

Акт №2

по итогам проведения общественного контроля питания в
МБОУ «Ивансолинская основная общеобразовательная школа»

30.11.2021

Время: 10.50

Цель проведения общественного контроля: предоставление горячего питания школьникам в МБОУ «Ивансолинская основная общеобразовательная школа», организация работы столовой.

Мы, члены комиссии общественного контроля по питанию:

Поликарпова Л.А.

Горохова М.И.

Поликарпова Л.В.

Мамаева В. Н.

составили настоящий акт в том, что была проведена проверка в школьной столовой МБОУ «Ивансолинская основная общеобразовательная школа».

На момент проверки установлено:

В ходе проверки выявлено:

1) Организовано бесплатное горячее питание обучающихся 1- 4 классов;

в наличии вся документация по предоставлению горячего бесплатного питания младших школьников;

У учащихся школы 30 ноября был обед в соответствие единого меню для школьников 1-4 классов:

Кукуруза консервированная

Суп крестьянский с мясом(гов) со сметаной

Гречка отварная с маслом

Котлета куриная

Чай с сахаром

Хлеб пшеничный

Хлеб ржаной

Соус томатный

2) 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.

Было проведено контрольное взвешивание и дегустация членами комиссии порций.

При взвешивании 3 порций супа и 3 порций котлет, полученная масса равнялась 750 г супа и 150г котлет, что соответствует норме (выход готового супа- 250г, выход готовой котлеты – 50г).

При дегустации родители отметили, что вкусовые качества достаточно высоки, качество обработки соответствует предъявляемым требованиям.

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.

5) 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 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 в 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 2 раковины с мылом. Сушат руки при помощи электрических сушилок. В столовой посадочных мест детям хватает.
- 11) Персонал обеспечен специальной санитарной одеждой (халат, головной убор, легкая нескользкая рабочая обувь, маска, резиновые перчатки).
- 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:

Предложить родителям, проводить дома беседы о правильном питании.

Вывод: в МБОУ «Ивансолинская основная общеобразовательная школа» организовано предоставление горячего питания школьников с 3 по 7 класс. Комиссия признала работу столовой и организацию питания удовлетворительной.

Члены комиссии общественного контроля:

Поликарпова Л.А. *Л.А.*
Горохова М.И. *Горохова*
Поликарпова Л.В. *Л.В.*
Мамаева В. Н. *Мамаева*