

М.В.Мякишева

С.В.Деревянкина

Акт №1

по итогам проведения общественного контроля питания в
МБОУ Беляйской ООШ

23.12.2020.

Время: 10.30

Цель проведения общественного контроля предоставление горячего питания школьникам в МБОУ Беляйской ООШ, организация работы столовой.

Мы, члены комиссии общественного контроля по питанию:
Мякишева М.В.
Деревянкина С.В.

составили настоящий акт в том, что была проведена проверка в школьной столовой МБОУ Беляйской ООШ

На момент проверки установлено:

- В плановом порядке идет обеспечение горячим питанием школьников 1- 9 классов,
- Школьной столовой на 23 декабря 2020 г. было предложено меню в соответствии с примерным 10-м меню, утвержденном Роспотребнадзором.
- 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).
- Органолептические свойства пищи удовлетворительные.
- Запрещенные продукты в питании детей не употребляются.
- Классные руководители следят за организованным питанием учащихся.

Вывод: в МБОУ Беляйской ООШ организовано предоставление горячего питания школьников с 1 по 9 класс. Комиссия признала работу столовой и организацию питания удовлетворительной. Претензий и замечаний со стороны проверяющих нет.

Члены комиссии общественного контроля:

М.В.Мякишева



С.В.Деревянкина

