

Акт № 3
по итогам проведения общественного контроля питания в
МОУ «Красноозерненская ООШ»

06.02.2024.

Время: 11.40

Цель проведения общественного контроля выявление нарушений при организации питания в МОУ «Красноозерненская ООШ»

Комиссия в составе:

Председатель комиссии: Штрушайн М.Е. – зам. директора по УВР

Потеряева Н.А. – ответственный за организацию питания в школе, учитель

Николаева А.А. – председатель Управляющего совета школы, член род. комитета

Литвин Е.С. – член родительского комитета

Соколова Е.В. – социальный педагог, член родительского комитета

составили настоящий акт в том, что была проведена проверка качества питания в школьной столовой МОУ «Красноозерненская ООШ»

В ходе проверки установлено:

1) Организовано бесплатное горячее питание обучающихся 1- 4 классов; в наличии вся документация по предоставлению горячего бесплатного питания младших школьников;

У учащихся школы 06 февраля был обед в соответствии единого меню для школьников 1-4 классов:

Салат из отварной свеклы

Рассольник «Ленинградский»

Греча отварная

Котлета из говядины

Сок

Хлеб ржаной

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 гречи с мясной котлетой, полученные массы равнялись: 1 порция рассольника составила 250 г, гречи 155 г, котлета из говядины 90 г., что соответствует норме.

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) В обеденном зале 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 3 раковины с жидким мылом. Сушат руки при помощи одноразовых бумажных полотенец. В столовой посадочных мест детям хватает.
- 11) С целью контроля по соблюдению технологического процесса отбирается суточная проба от каждой партии приготовленных блюд.

Вывод: в МОУ «Красноозерненская 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.

С протоколом комиссии работники пищеблока ознакомлены:

Повар:  Григорьева Е.Г.

Родительский контроль в составе с протоколом ознакомлены:

Штрушайн М.Е

Потеряева Н.А.

Николаева А.А.

Литвин Е.С.

Соколова Е.В