

Акт № _____
по итогам проведения общественного контроля питания в
МБОУ ООШ с. Ягодное

21.02.2023
Время: 12.20

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

Мы, члены комиссии общественного контроля по питанию:
Председатель комиссии- Блошаква И.Н.– ответственный за питание;
Члены комиссии:

- Демирбекова Н.К. – председатель совета родителей школы;
- Ананьева Н.В.- родитель учащегося 4 класса;
- Маматова З.Р. – родитель учащегося 6 класса.

составили настоящий акт в том, что была проведена проверка в школьной столовой МБОУ ООШ с. Ягодное.

На момент проверки установлено:

- Документы по организации питания имеются в полном объеме. Представлены приказы «О создании бракеражной комиссии», «О создании общественного контроля за организацией горячего питания школьников», «Положения о порядке доступа родителей (законных представителей) обучающихся в организацию общественного питания в образовательной организации»
- Административно-общественный контроль за организацией питания осуществляется комиссией по контролю за питанием обучающихся, ответственным по питанию от администрации школы.
- В плановом порядке идет обеспечение горячим питанием школьников 3- 9 классов (в школе не 1 и 2 классов),
- Школьной столовой на 21.02.2023 было предложено меню в соответствии с утвержденным двухнедельным, 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.
- При дегустации родители отметили, что вкусовые качества достаточно высоки, качество обработки соответствует предъявляемым требованиям.
- Члены комиссии отметили, что порции соответствуют возрастной потребности детей.
- Столовая обеспечена достаточным количеством столовой посуды, в целях соблюдения правил мытья и дезинфекции в соответствии с требованиями настоящих санитарных правил.
- 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.
- 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.
- К работе допускаются лица, имеющие соответствующую профессиональную квалификацию, прошедшие предварительный, при поступлении на работу, и периодические медицинские осмотры в установленном порядке, профессиональную гигиеническую подготовку.
- Ответственный за организацию питания 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.
- Продукты всегда свежие, согласно требованиям САНПИН.
- Температурный режим в холодильниках поддерживается (2- 6 градусов).
- Запрещенные продукты в питании детей не употребляются.
- Классные руководители следят за организованным питанием учащихся.

Вывод: в МБОУ ООШ с. Ягодное организовано предоставление горячего питания школьников с 3 по 9 класс. Комиссия признала работу столовой и организацию питания удовлетворительной. Претензий и замечаний со стороны проверяющих нет.

Члены комиссии общественного контроля:



Бложакова И.Н.



Демирбекова Н.К.



Ананьева Н.В.



Маматова З.Р.