

Акт №4

по итогам проведения общественного контроля питания в
МКОУ «СОШ №3 ст. Зеленчукской им. В.В.Бреславцева».

11.11.2021.

Время: 11.00

Цель проведения общественного контроля- проверка соответствия предварительного заказа примерному меню, предоставление горячего питания школьникам в МКОУ «СОШ №3 ст. Зеленчукской им. В.В.Бреславцева».

Мы, члены комиссии общественного контроля по питанию:

Гелемеева А.Б.

Остапенко М.А.

Оксаненко В.С.

составили настоящий акт в том, что была проведена проверка в школьной столовой МКОУ «СОШ №3 ст. Зеленчукской им. В.В.Бреславцева»

На момент проверки установлено:

- В плановом порядке идет обеспечение бесплатным горячим питанием школьников 1-4 классов,
- 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. Меню соответствует предварительному заказу примерного меню.
- 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.
- С целью контроля по соблюдению технологического процесса отбирается суточная проба от каждой партии приготовленных блюд.
- Классные руководители следят за организованным питанием учащихся.

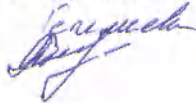
Вывод: в МКОУ «СОШ №3 ст. Зеленчукской им. В.В.Бреславцева»

организовано предоставление бесплатного горячего питания школьников с 1 по 4 класс. Комиссия признала работу столовой и организацию питания удовлетворительной. Претензий и замечаний со стороны проверяющих нет.

Члены комиссии общественного контроля:

Гелемеева А.Б.

Остапенко М.А.



Оксаненко В.С.

