

Акт № 2
по итогам проведения общественного контроля питания в
МБОУ СОШ № 9 с. Комиссарово

21.09.2023.
Время: 11.40

Цель проведения общественного контроля: соответствие графика предоставления питания учащимся режиму работы школы; санитарное состояние зала, обеспеченность столовой посудой без сколов и столовыми предметами. Соблюдение культуры обслуживания; выявление нарушений при организации питания в МБОУ СОШ №9 с. Комиссарово

Мы, члены комиссии общественного контроля по питанию:

Т.С. Фоминых

В.А. Синченко

З.А. Судник

И.В. Маленко

составили настоящий акт в том, что была проведена проверка в школьной столовой МБОУ СОШ № 9 с. Комиссарово Мы, члены комиссии общественного контроля по питанию:

На момент проверки установлено:

Меню:

Картофельное пюре

Соус красный основной

Колбаса отварная

Салат из свежей капусты с зеленым горошком

Хлеб пшеничный

Чай с сахаром

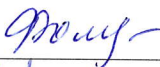
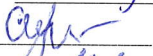

Молоко цельное

- горячее питание предоставляется всем обучающимся школы с 1- 11 класс.
- младшим, старшим школьникам смены предоставляется горячий завтрак.
- столы в обеденном зале чистые, санитарное состояние пищеблока удовлетворительное;
- состояние столовой мебели находится в удовлетворительном состоянии, число посадочных мест соответствует количеству учащихся питающихся за одно посещение;
- за каждым классом закреплено время посещения столовой и место в столовой
- потоки разведены по времени в соответствии с новыми СаНиНами.
- сотрудниками столовой соблюдаются все санитарные нормы; сотрудник пищеблока в униформе, защитных маске и перчатках;
- Сроки реализации скоропортящихся продуктов соблюдаются в соответствии сопроводительных документов.
- Технология приготовления блюд соблюдается.
- Продукты всегда свежие, согласно требованиям САНПИН.
- Температурный режим в холодильниках поддерживается (2- 6 градусов).
- 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).
- Вес готовой порций соответствует заявленному выходу в меню.
- Остатки несъеденной продукции составил 1 %.

Вывод: В МБОУ СОШ № 9 с. Комиссарово организовано предоставление горячего питания школьников с 1 по 11 класс. Комиссия признала работу столовой и организацию питания удовлетворительной. Претензий и замечаний со стороны проверяющих нет.

Члены комиссии общественного контроля:

Т.С. Фоминых 
 З.А. Судник 
 И.В. Маленко 
 В.А. Синченко 