

Акт № 2
по итогам проведения общественного контроля питания в
МБОУ СОШ № 51 с. Березовка

16.10.2023 г.

Цель проведения общественного контроля: предоставление горячего питания школьникам в МБОУ СОШ № 51 с. Березовка, организация работы столовой, выявление нарушений при организации питания .

Мы, члены комиссии общественного контроля по питанию:

Якимова Е.В., Мустафаева А.З., Васильева М.А. составили настоящий акт в том, что была проведена проверка в школьной столовой МБОУ СОШ № 51 с. Березовка

На момент проверки установлено:

- Документы по организации питания имеются в полном объеме. Журналы прошиты и пронумерованы.
- Административно-общественный контроль за организацией питания осуществляется комиссией по контролю за питанием обучающихся, ответственным по питанию.
- На сайте МБОУ СОШ № 51 с. Березовка размещена информация об организации питания. Присутствует логотип Ростовской области по питанию, телефоны «горячей линии» для родителей, приказы и Постановления о предоставлении горячего питания обучающимся.
- В обеденном зале на стенде висит десятидневное меню завтраков и обедов, утвержденное директором школы, в котором указываются сведения об объемах блюд и названия кулинарных изделий. Ежедневно обновляется меню на день.
- Меню предварительно было выставлено на школьный сайт; составленное меню и качество приготовления пищи в соответствии с требованиями и технологической картой.
- Было проведено контрольное взвешивание и дегустация членами комиссии молочной манной каши на завтрак. При взвешивании 3 порций котлет из курицы, полученная масса равнялась 180 г, что соответствует норме (выход готовой котлеты – 60г).
- При дегустации отмечены высокие вкусовые качества блюд.
- Порции соответствуют возрастной потребности детей.
- Учащиеся 1-11 классов питаются организованно; горячее питание предоставляется всем обучающимся школы с 1- 11 класс, младшим школьникам 1 -4 классам предоставляется бесплатное горячее питание.
- Для ребят столы накрываются в строго определенное время.
- В наличии имеется график (питания) приёма пищи;
- Все сотрудники пищеблока в униформе, защитных маске и перчатках; имеют соответствующую профессиональную квалификацию, прошедшие предварительный, при поступлении на работу, и периодические медицинские осмотры в установленном порядке, профессиональную гигиеническую подготовку и аттестацию.
- Организация питания: у входа в столовую стоят дежурные учителя и классные руководители обращают внимание на то, что перед едой нужно мыть руки. Для мытья рук имеются 4 раковины с жидким мылом. Возле раковин держатели с бумажными полотенцами.

- В обеденном зале для каждого класса накрываются отдельные столы, посадочных мест детям хватает. Все классные руководители сопровождают свои классы.
- Эстетичность накрытия: столы чисто вытерты, используются специальные принадлежности для мытья столов, тарелки и стаканы чистые, без сколов.
- Состояние столовой мебели находится в удовлетворительном состоянии, число посадочных мест соответствует количеству учащихся питающихся за одно посещение;
- 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.
- С целью контроля по соблюдению технологического процесса отбирается суточная проба от каждой партии приготовленных блюд. Пробы хранятся в холодильнике, закрыты крышками, подписаны.
- Пищевые продукты, продовольственное сырье поступает в столовую с документацией, которая подтверждает их качество и безопасность; Сроки реализации скоропортящихся продуктов соблюдаются в соответствии сопроводительных документов.
- Работники столовой соблюдают 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 приготовления блюд и кулинарных изделий.
- 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. В зале проводится влажная уборка. Регулярно и своевременно производятся отметки о выполнении дезинфицирующих работ в помещении.
- Моющие и дезинфицирующие средства хранят в специально отведенных местах, недоступных для учащихся, отдельно от пищевых продуктов.
- 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.
- Запрещенные продукты в питании детей не употребляются.

Вывод: в МБОУ СОШ № 51 с. Березовка организовано предоставление горячего питания школьников с 1 по 11 класс.

Комиссия признала работу столовой и организацию питания удовлетворительной.

Члены комиссии общественного контроля:

Е.В. Якимова

Якимова

М.А. Васильева

Васильева

А.З. Мустафаева

Мустафаева