Акт № 6
по итогам проведения общественного контроля питания
в Вырыпаевском филиале
МБОУ «Красноузельская СОШ»

10.03.2021.
Время: 10.00

Цель проведения общественного контроля выявление нарушений при организации питания в Вырыпаевском филиале МБОУ «Красноузельская СО

Мы, члены комиссии общественного контроля по питанию:
Скачкова Л.Х.
Тарасова В.С.
Шарапута О.А.
составили настоящий акт в том, что была проведена проверка в школьной столовой Вырыпаевского филиала МБОУ «Красноузельская СОШ» Ромодановского района Республики Мордовия

.

На момент проверки установлено:

- В плановом порядке идет обеспечение горячим питанием школьников 1- 7 классов,
- Школьной столовой было предложено меню, 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.
- 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 дезинфицирующих 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, головной убор, легкая нескользкая рабочая обувь).
- К работе допускаются лица, имеющие соответствующую профессиональную квалификацию, прошедшие предварительный, при поступлении на работу, и периодический медицинские осмотры в установленном порядке, профессиональную гигиеническую подготовку и аттестацию.
- Ответственный за питание 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.
- Запрещенные продукты в питании детей не употребляются.
- Классные руководители следят за организованным питанием учащихся.

Вывод: в Вырыпаевском филиале МБОУ «Красноузельская СОШ» организовано предоставление горячего питания школьников с 1 по 7 класс. Комиссия признала работу столовой и организацию питания удовлетворительной. Претензий и замечаний со стороны проверяющих нет.

Члены комиссии общественного контроля:
Скачкова Л.Х.
Тарасова В.С.
Шарапута О.А.
.