

Акт №3

по итогам проведения общественного контроля питания в МАОУ ООШ п. Грачевка

08.11.2023 г.

Время: п. Красноторовка 12.50, п. Грачевка 13.20

Цель проведения общественного контроля:

1. Контроль соблюдения графика работы столовой.
2. Контроль соблюдения графика питания обучающихся.
3. Проверка эстетического оформления зала столовой.
4. Проверка условий соблюдения правил личной гигиены обучающихся.
5. Организация консультаций по питанию для родителей и классных руководителей.
6. Проверка наличия и состояния санитарной одежды у сотрудников осуществляющих раздачу готовых блюд.

Мы, члены комиссии общественного контроля по питанию:

Черниенко Н.Г. - председатель комиссии;

Позднякова А.В. – представитель родительской общественности;

Паздников Т.А. - представитель родительской общественности;

Полищук М.Г. - представитель родительской общественности;

Дмитриев А.В. - представитель родительской общественности;

Мигачева С.В. - учитель математики МАОУ ООШ п. Грачевка;

Волкова С.В. - учитель начальных классов МАОУ ООШ п. Грачевка,

составили настоящий акт в том, что была проведена проверка в школьной столовой МАОУ ООШ п. Грачевка в здании п. Грачевка, школьной столовой МАОУ ООШ п. Грачевка в здании п. Красноторовка

На момент проверки установлено:

- в плановом порядке идет обеспечение горячим питанием школьников 1-9 классов;
- школьной столовой на 8 ноября было предложено разнообразное 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 моющих средств, используя специально выделенную ветошь и промаркированную тару для чистой и использованной ветоши.
- моющие и дезинфицирующие средства хранят в таре изготовителя специально отведенных местах, недоступных для учащихся, отдельно от пищевых продуктов;
- в обеденных залах 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;