

Акт 4
по итогам проведения общественного контроля питания
в МБОУ «Уинская СОШ»

Дата проверки: «20» марта 2023 г

Время проверки:

Цель проведения общественного контроля: предоставление горячего питания обучающимся МБОУ «Уинская СОШ», организация работы школьной столовой.

Мы, члены комиссии общественного контроля по питанию:

Кокурина С.А.

Красноборова О.В.

Тюлькина Л.Ю.

составили настоящий акт о том, что была проведена проверка в школьной столовой МБОУ «Уинская СОШ».

№ п/п	Направление деятельности	Критерии	
		да	нет
1.	В плановом порядке (согласно графика) идет обеспечение горячим питанием школьников 1-11 классов,	✓	
2.	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	✓	
3.	Производство готовых блюд осуществляется в соответствии с технологическими картами, в которых отражена рецептура и технология приготавливаемых блюд и кулинарных изделий.	✓	
4.	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.		
5.	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.	✓	
6.	Моющие и дезинфицирующие средства хранят в таре изготовителя в специально отведенных местах, недоступных для учащихся, отдельно от пищевых продуктов.	✓	
7.	В обеденном зале на информационном стенде «Здоровое питание» расположено меню, утвержденное директором школы, в котором указываются сведения об объемах блюд и названия кулинарных изделий.	✓	
8.	Не допускается присутствие учащихся в производственных помещениях столовой.	✓	
9.	Не привлекаются учащиеся к работам, связанным с приготовлением пищи, чистке овощей, раздаче готовой пищи, резке хлеба, мытью посуды, уборке помещений.	✓	
10.	Для мытья рук установлены умывальные раковины, оснащенные элетросушилками, твердым антибактериальным мылом	✓	
11.	Персонал обеспечен специальной санитарной одеждой (халат, головной убор, легкая нескользкая рабочая обувь).	✓	
12.	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.		
13.	Медицинский работник следит за организацией питания в школе, в том числе за качеством поступающих продуктов, правильностью закладки продуктов и приготовлением готовой пищи.	✓	
14.	С целью контроля по соблюдению технологического процесса отбирается суточная проба от каждой партии приготовленных блюд, хранящаяся в холодильнике.	✓	
15.	Запрещенные продукты в питании детей не употребляются.	✓	
16.	Классные руководители следят за организованным питанием учащихся.	✓	

Вывод:

В школе организовано горячее питание для учащихся 1-11 классов.
 Замерами к работе столовой шеф.

Члены комиссии общественного контроля:

Жокуркина С.А. / [подпись]
 Красноторова О.В. / [подпись]
 Стульчикова Л.Ю. / [подпись]