

АКТ

по итогам проверки организации питания обучающихся МОУ «Теребренская ООШ» общественной комиссией по изучению вопросов организации питания обучающихся

Дата проверки: 30.09.2022.

Время: 11.45

Цель проведения общественного контроля: проверка качества питания в школьной столовой.

Общественная комиссия в составе:

- Мишенина А.В.- заместитель директора,
- Кулеш Л.Ф. – учитель, председатель ПК,
- Рыбина А.А. – педагог-психолог, ответственный за организацию питания обучающихся
- Кнуренко Т.С. – от родительской общественности,
- Герасименко Н.В. - от родительской общественности
- Брунза О.В. - от родительской общественности,

составили настоящий акт в том, что 30.09.2022года была проведена проверка качества питания в школьной столовой.

Время проверки: 11-45 час. (большая перемена)

В ходе проверки выявлено:

- 1) Организовано бесплатное горячее питание обучающихся 1- 4 классов; в наличии вся документация по предоставлению горячего бесплатного питания младших школьников;
У учащихся школы 30.09.2022 был обед в соответствии с единым меню для школьников 1-4 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.
Было проведено контрольное взвешивание и дегустация членами комиссии порций. При взвешивании 3 порций первого блюда, полученная масса равнялась 750 г , что соответствует норме (выход готового блюда- 250г.).
При дегустации родители отметили, что вкусовые качества достаточно высоки, качество обработки соответствует предъявляемым требованиям.
- 3) Члены комиссии отметили, что порции соответствуют возрастной потребности детей.
- 4) Производство готовых блюд осуществляется в соответствии с технологическими картами, в которых отражена рецептура и технология приготавливаемых блюд .
- 5) 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 и сушилками для ее хранения, тарелки чистые, без сколов.
- 6) Уборка обеденного зала 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.
- 7) Моющие и дезинфицирующие средства хранят в таре изготовителя в специально отведенных местах, недоступных для учащихся, отдельно от пищевых продуктов.
- 8) На входе в обеденный зал на видном месте меню, утвержденное директором школы, в котором указываются сведения об объемах блюд.
- 9) Не допускается присутствие учащихся в пищеблоке.
- 10) Организация питания: у входа в столовую стоит дежурный учитель, который обращает внимание на то, что перед едой нужно мыть руки. Для мытья рук имеются 4 раковины с

жидким мылом. Сушат руки при помощи одноразовых бумажных полотенец. В столовой посадочных мест детям хватает..

11) Персонал обеспечен специальной санитарной одеждой (халат, головной убор, легкая нескользкая рабочая обувь, маска, резиновые перчатки).

12) С целью контроля по соблюдению технологического процесса отбирается суточная проба от каждой партии приготовленных блюд.

13) Запрещенные продукты в питании детей не употребляются.

14) Члены комиссии отметили, что в школьной столовой старая несовременная мебель (столы и скамейки)

ПРЕДЛОЖЕНИЯ:

Предложить родителям, проводить дома беседы о правильном питании.

Обратиться к руководству с предложением обновить мебель для столовой.

Члены комиссии: Мищенко А.В. - 

Кулеш Л.Ф. - 

Рыбина А.А. - 

Кнуренко Т.С. - 

Герасименко Н.В. - 

Брунза О.В. - 