

Акт №4
по итогам проведения общественного контроля питания в
МБОУ «Левинская НОШ».

22.01.2024 г.

Время: 12.10

Цель проведения общественного контроля: выявление нарушений при организации питания в МБОУ «Левинская НОШ»

Мы, члены комиссии общественного контроля по питанию: Дементьев И.В., Седусова К.А., Морозова Т.В. составили настоящий акт в том, что была проведена проверка в школьной столовой МБОУ «Левинская НОШ»

На момент проверки установлено:

1. Горячее питание (обед) предоставляется всем обучающимся школы с 1- 4 класс 100%
2. На 22.01.2024г школьной столовой было предложено следующее меню:
 - Салат из свеклы с чесноком 100г
 - Рассольник Ленинградский 250г
 - Запеканка картофельная с мясом и соусом 250г
 - Компот из сухофруктов 200г
 - Хлеб высший сорт 30гМеню предварительно было выставлено на школьный сайт
3. Изготовление готовых блюд осуществляется в соответствии с технологическими картами, в которых отражена рецептура и технология приготавливаемых блюд и кулинарных изделий.
4. Столы в обеденном зале чистые, санитарное состояние пищеблока удовлетворительное;
5. Состояние столовой мебели находится в удовлетворительном состоянии, число посадочных мест соответствует количеству учащихся питающихся за одно посещение;
6. Висит график посещения столовой учащимися.
7. Уборка обеденного зала проводится после приема пищи. Обеденные столы моют горячей водой с добавлением моющих средств, используя специально выделенную ветошь и промаркированную тару для чистой и использованной ветоши.
8. В школьной столовой питаются 5 человек, из них получают бесплатные обеды 5 учащихся 1-4 классов.
9. За каждым учащимся закреплено место в столовой.
10. Сотрудниками столовой соблюдаются все санитарные нормы;
11. Не привлекаются учащиеся к работам, связанным с приготовлением пищи, чистке овощей, раздаче готовой пищи, резке хлеба, мытью посуды, уборке помещений.
12. При входе в столовую дежурные обращают внимание на то, что перед едой нужно мыть руки. Для мытья рук имеются 2 раковины с жидким мылом, установлены 2 электрополотенца.
13. Персонал обеспечен специальной санитарной одеждой (халат или куртка, брюки, головной убор, легкая нескользкая рабочая обувь).
14. Запрещенные продукты в питании детей не употребляются.
15. Во время приема пищи учащимися в столовой находится дежурный классный руководитель.
16. С целью контроля по соблюдению технологического процесса отбирается суточная проба от каждой партии приготовленных блюд.
17. Пробы хранятся в специальном холодильнике, закрыты крышками.
18. Технология приготовления блюд соблюдается.
19. Продукты всегда свежие, согласно требованиям САНПиН.
20. Температурный режим в холодильниках поддерживается (2- 6 градусов),

Членами комиссии в присутствии персонала столовой произведено контрольное взвешивание

- 3 порции (рассольник Ленинградский)
- 3 порции (запеканка картофельная с мясом и соусом)
- 3 порции (салат из свеклы с чесноком)

Недовеса порций не выявлено. При дегустации отмечено, что вкусовые качества достаточно высоки, качество обработки соответствует предъявляемым требованиям. Вес готовой порций соответствует заявленному выходу в меню первое блюдо 250 г, второе блюдо 250 г, салат 100г.

Вывод: комиссия установила, что

- школьная столовая соответствует требованиям, предъявляемым нормативно-правовыми актами.
- Порции соответствуют возрастной потребности детей.
- Дети в основном, съедали обед полностью, замечаний по качеству еды не отмечено.
- Оценка работы школьной столовой признана удовлетворительной.
- Претензий и замечаний со стороны проверяющих нет,

Члены комиссии общественного контроля:

Дементьев И.В. 

Седусова К.А. 

Морозова Т.В. 