

Акт №2
по итогам проведения общественного контроля питания в
МБОУ «Левинская ООШ».

19.10.2022г.
Время: 12.00

Цель проведения общественного контроля: соблюдение санитарных норм и правил, выявление нарушений при организации питания в МБОУ «Левинская ООШ»

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

На момент проверки установлено:

1. Горячее питание (обед) предоставляется всем обучающимся школы с 1- 9 класс 100%
2. На 19.10.2022 школьной столовой было предложено следующее меню:
 - Салат из свежих помидоров 100г
 - Рассольник Ленинградский 250г
 - Тефтели из говядины 90г
 - Капуста тушеная 150г
 - Компот из сухофруктов 200г
 - Хлеб высший сорт 40 г
3. Меню предварительно было выставлено на школьный сайт
4. Изготовление готовых блюд осуществляется в соответствии с технологическими картами, в которых отражена рецептура и технология приготавливаемых блюд и кулинарных изделий.
5. Столы в обеденном зале чистые, санитарное состояние пищеблока удовлетворительное;
6. Состояние столовой мебели находится в удовлетворительном состоянии, число посадочных мест соответствует количеству учащихся питающихся за одно посещение;
7. Висит график посещения столовой учащимися.
8. 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.
9. В школьной столовой питаются 12 человек, из них получают бесплатные обеды 3 учащихся 1-4 классов, 3 учащихся льготной категории.
10. За счет средств родительской платы – 6 чел.,
11. За каждым учащимся закреплено место в столовой.
12. Сотрудниками столовой соблюдаются все санитарные нормы;
13. Не привлекаются учащиеся к работам, связанным с приготовлением пищи, чистке овощей, раздаче готовой пищи, резке хлеба, мытью посуды, уборке помещений.
14. 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.
15. Персонал обеспечен специальной санитарной одеждой (халат или куртка, брюки, головной убор, легкая нескользкая рабочая обувь).
16. Запрещенные продукты в питании детей не употребляются.

17. Во время приема пищи учащимися в столовой находится дежурный классный руководитель.
18. С целью контроля по соблюдению технологического процесса отбирается суточная проба от каждой партии приготовленных блюд.
19. Пробы хранятся в специальном холодильнике, закрыты крышками.
20. Технология приготовления блюд соблюдается.
21. Продукты всегда свежие, согласно требованиям САНПиН.
22. Температурный режим в холодильниках поддерживается (2- 6 градусов),
23. Членами комиссии в присутствии персонала столовой произведено контрольное взвешивание 3 порции (капуста тушеная) для начальной школы и 3 порции (капуста тушеная) для основной школы.
24. Членами комиссии в присутствии персонала столовой произведено контрольное взвешивание 3 порции (тефтели из говядины) для начальной школы и 3 порции (тефтели из говядины) для основной школы.
25. Недовеса порций не выявлено. При дегустации отмечено, что вкусовые качества достаточно высоки, качество обработки соответствует предъявляемым требованиям.
26. Вес готовой порций соответствует заявленному выходу в меню.(240 г)


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. 

Шакирова О.И. 

Седусова К.А. 

Морозова Т.В. 