

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

15.02.2023г.
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 15.02. 2023 школьной столовой было предложено следующее меню:

Салат из свежих помидор с перцем	100г
Борщ с св. капустой	250г
Рыба, запеченная по –русски с картофелем	240
Компот из сухофруктов	200г
Хлеб высший сорт	40г
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.

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

Шакирова О.И.

Седусова К.А.

Морозова Т.В.

