

Акт №1
по итогам проведения общественного контроля питания в
МБОУ «Левинская НОШ».

21.09.2023г.

Время: 12.00

Цель проведения общественного контроля: соблюдение санитарных норм и правил, 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:

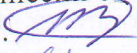
1. Горячее питание (обед) предоставляется всем обучающимся школы с 1- 4 класс 100%
2. На 21.09.2023 школьной столовой было предложено следующее меню:
 - Салат из свежих огурцов 100г
 - Уха рыбацкая 250г
 - Котлета "Пермская" 90г
 - Рожки отварные 150г
 - Компот из сухофруктов 200г
3. Меню предварительно 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 5 человек, из них получают бесплатные обеды 5 учащихся 1-4 классов .
10. За каждым учащимся закреплено место в столовой.
11. Сотрудниками столовой соблюдаются все санитарные нормы;
12. Не привлекаются учащиеся к работам, связанным с приготовлением пищи, чистке овощей, раздаче готовой пищи, резке хлеба, мытью посуды, уборке помещений.
13. 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.
14. Персонал обеспечен специальной санитарной одеждой (халат или куртка, брюки, головной убор, легкая нескользкая рабочая обувь).
15. Запрещенные продукты в питании детей не употребляются.
16. Во время приема пищи учащимися в столовой находится дежурный классный руководитель.

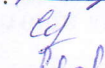
17. С целью контроля по соблюдению технологического процесса отбирается суточная проба от каждой партии приготовленных блюд.
18. Пробы хранятся в специальном холодильнике, закрыты крышками.
19. Технология приготовления блюд соблюдается.
20. Продукты всегда свежие, согласно требованиям САНПиН.
21. Температурный режим в холодильниках поддерживается (2- 6 градусов),
22. Членами комиссии в присутствии персонала столовой произведено контрольное взвешивание 3 порции второго блюда (рожки отварные с котлетой «Пермская»)
23. Членами комиссии в присутствии персонала столовой произведено контрольное взвешивание 3 порций салата из свежих огурцов.
24. Недовеса порций не выявлено. При дегустации отмечено, что вкусовые качества достаточно высоки, качество обработки соответствует предъявляемым требованиям.
25. Вес готовой порций соответствует заявленному выходу в меню рожки отварные с котлетой «Пермская» 240 г., салат из свежих огурцов 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. 