

Акт №1
по итогам проведения общественного контроля питания
в МКОУ «Покровская СОШ»

24.09.2022.

Время: 10.15

Цель проведения общественного контроля: проверка качества питания в школьной столовой МКОУ «Покровская СОШ» Мы, члены комиссии общественного контроля по питанию:

Садулаева М.В., директор школы

Ахмедова Э.С., заместитель директора по УВР

Товсултанова З.О., Совет школы, родительница

Минаева Г., родительница

Хункарова И., родительница

составили настоящий акт в том, что 24 сентября 2022 года была проведена проверка качества питания в школьной столовой МКОУ «Покровская СОШ».

Время проверки: 10-35 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;
- 2) Комиссией установлено, что работником столовой соблюдены требования санитарных правил по массе порций блюд, их пищевой и энергетической ценности, суточной потребности в основных витаминах и микроэлементах. 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 3 раковины с жидким мылом. 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.

Комиссия в составе с актом ознакомлены:

_____ Садулаева М.В.
_____ Ахмедова Э.С.
_____ Товсултанова З.О..
_____ Минаева Г.
_____ Хункарова И.

С актом комиссии ознакомлена: повар: Щахбазова Г. _____