

Акт №1
по итогам проведения общественного контроля питания
в МБОУ СОШ №5 им. А.И. Майстренко

19.09.2024.

Время: 10.45

Цель проведения общественного контроля: проверка качества питания в школьной столовой МБОУ СОШ №5 им. А.И. Майстренко

Мы, члены комиссии общественного контроля по питанию:

Председатель комиссии – Ющенко Елена Александровна
Горбовская Нелли Сергеевна, родитель
составили настоящий акт в том, что 19 сентября 2024 года была проведена проверка качества питания в школьной столовой МБОУ СОШ №5 им. А.И. Майстренко.

Время проверки: 10.45 час. (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;
У учащихся школы 19 сентября был завтрак в соответствии единого меню для школьников (по возрастам).
- 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.
Было проведено контрольное взвешивание и дегустация членами комиссии порций. 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) Организация питания: у входа в столовую стоит дежурный учитель, который обращает внимание на то, что перед едой нужно мыть руки. Для мытья рук имеются 4 раковины с жидким мылом. Сушат руки при помощи сушилок. В столовой посадочных мест детям хватает.
- 10) Персонал обеспечен специальной санитарной одеждой (халат, головной убор, легкая нескользкая рабочая обувь, маска, резиновые перчатки).
- 11) С целью контроля по соблюдению технологического процесса отбирается суточная проба от каждой партии приготовленных блюд.

ПРЕДЛОЖЕНИЯ:

Предложить родителям, проводить дома беседы о правильном питании.

Комиссия в составе с актом ознакомлены:

 Е.А. Ющенко

 Н.С. Горбовска