

Акт №2
по итогам проведения общественного контроля питания в
МКОУ «Дмитриевская ООШ»

25.04.2022 г.
Время: 9.00

Цель проведения общественного контроля предоставление горячего питания обучающимся в МКОУ «Дмитриевская ООШ», организация работы столовой.

Мы, члены комиссии по общественному контролю за организацией и качеством питания обучающихся в МКОУ «Дмитриевская ООШ»:

директор Учреждения Вихров С. Г. ;
заместитель директора по ВР Кайгородова Н. Л. ;
завхоз Мишина Т. А. ;
кладовщик Старкова Л. В. ;
председатель профкома Петрунина Т. И. ;
представитель общешкольного родительского комитета Газарова А. В. ;
представитель школьного ученического совета Кудашова П. В.
составили настоящий акт в том, что была проведена проверка в школьной столовой МКОУ «Дмитриевская ООШ».

На момент проверки установлено:

- В плановом порядке идет обеспечение горячим питанием школьников 1-9 классов, обучающимся с 1-4 класс предоставляется горячий завтрак
- Школьной столовой предложено разнообразное меню, способствующее оздоровлению обучающихся.
- В помещениях столовой осуществляется регулярное обеззараживание воздуха с использованием оборудования по обеззараживанию воздуха и проветривание помещений в соответствии с графиком. Ведется учет остаточного горения рециркулятора.
- Комиссией установлено, что работниками столовой соблюдены требования санитарных правил по массе порций блюд, их пищевой и энергетической ценности, суточной потребности в основных витаминах и микроэлементах.
- Производство готовых блюд осуществляется в соответствии с технологическими картами, в которых отражена рецептура и технология приготавливаемых блюд и кулинарных изделий.
- 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 для ее хранения около раздаточной линии.
- Уборка обеденных залов проводится после каждого приема пищи. Обеденные столы моют горячей водой с добавлением моющих средств в концентрации для предотвращения вирусных инфекций, используя специально выделенную ветошь и промаркированную тару для чистой и использованной ветоши.
- Моющие и дезинфицирующие средства хранят в таре изготовителя в специально отведенных местах, недоступных для учащихся, отдельно от пищевых продуктов.

- При входе в столовую размещено на видном месте меню, утвержденное директором школы, в котором указываются сведения об объемах блюд и названия кулинарных изделий.
- Не допускается присутствие учащихся в производственных помещениях столовой.
- Не привлекаются учащиеся к работам, связанным с приготовлением пищи, чистке овощей, раздаче готовой пищи, резке хлеба, мытью посуды, уборке помещений.
- Для мытья рук перед входом в школьную столовую установлены умывальные раковины.
- Персонал обеспечен специальной санитарной одеждой (халат или куртка, брюки, головной убор, легкая нескользкая рабочая обувь).
- К работе допускаются лица, имеющие соответствующую профессиональную квалификацию, прошедшие предварительный, при поступлении на работу, и периодические медицинские осмотры в установленном порядке, профессиональную гигиеническую подготовку и аттестацию.
- С целью соблюдения требований Роспотребнадзора по Тульской области перед входом в школьную столовую расположен график посещения столовой.
- С целью контроля по соблюдению технологического процесса отбирается суточная проба от каждой партии приготовленных блюд.
- Было проведено контрольное взвешивание и дегустация членами комиссии блюд, приготовленных на завтрак:
 - При взвешивании омлета, полученная масса трех порций омлета равнялась 453 г, что соответствует норме (выход готовой порции омлета – 150 г).
 - При взвешивании бутерброда с отварной говядиной, полученная масса трех ломтиков хлеба равнялась 91 г, отварной говядины - 60,5 г, что соответствует норме (выход готового бутерброда – 50 г., из него: 30 г. хлеб, 20 г. – отварная говядина).
 - При дегустации члены комиссии отметили, что вкусовые качества достаточно высоки, качество обработки соответствует предъявляемым требованиям.
 - Запрещенные продукты в питании детей не употребляются.
 - Классные руководители следят за организованным питанием учащихся.

Вывод: в МКОУ «Дмитриевская ООШ» организовано предоставление горячего питания школьников с 1 по 9 класс. Комиссия признала работу столовой и организацию питания удовлетворительной. Претензий и замечаний со стороны проверяющих нет.

Члены комиссии общественного контроля:

Вихров С. Г.	_____
Кайгородова Н. Л.	_____
Мишина Т. А.	_____
Старкова Л. В.	_____
Петрунина Т. И.	_____
Ефремова А. В.	_____
Кудашова П. В.	_____