

Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение
«Основная общеобразовательная школа с. Сиреники»
689273 ЧАО, Провиденский городской округ, село Сиреники,
ул. Мандрикова, д.29, тел. (факс) 25-2-37
sireniki_school@mail.ru

Акт № 3

по итогам проведения общественного контроля питания в
МБОУ «Основная общеобразовательная школа села Сиреники»

09.10.2020.

Время: 13.00

Цель проведения контроля предоставление горячего питания школьникам в МБОУ «ООШ с. Сиреники», организация работы столовой.

Мы, члены комиссии по контролю и качеством питания обучающихся:
Андреева Е.Б., зам.директора по ДО
Петрова А.Н., зам. директора по УР
Ухтыкак О.В., медицинская сестра школы
Кеэлина Г.В., председатель родительского комитета

составили настоящий акт в том, что была проведена проверка в школьной столовой МБОУ «ООШ с. Сиреники»

На момент проверки установлено:

- В плановом порядке идет обеспечение горячим питанием школьников 2- 9 классов,
- Школьной столовой на 9 октября было предложено меню, способствующее оздоровлению учащихся в котором находились салат из свежий капусты с морковью, свежие яблоки на десерт;
- 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 для детского сада и стеллажами для школы около раздаточной линии.
- Уборка обеденных залов 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.
- Моющие и дезинфицирующие средства хранят в таре изготовителя в специально отведенных местах, недоступных для учащихся, отдельно от пищевых продуктов.
- В обеденном зале 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 установлены умывальные раковины, на каждой раковине находится емкость с жидким мылом;
- Персонал обеспечен специальной санитарной одеждой (халат, головной убор, легкая нескользкая рабочая обувь, одноразовые маски и перчатки).

- 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.
- Медицинская сестра школы следит за организацией питания в школе и детском саду, в том числе за качеством поступающих продуктов, правильностью закладки продуктов и приготовлением готовой пищи.
- С целью контроля по соблюдению технологического процесса отбирается суточная проба от каждой партии приготовленных блюд.
- Запрещенные продукты в питании детей не употребляются.
- Классные руководители следят за организованным питанием учащихся.

Вывод: в МБОУ «ООШ с. Сиреники» организовано предоставление горячего питания школьников со 2 по 9 класс. Комиссия признала работу столовой и организацию питания удовлетворительной. Претензий и замечаний со стороны проверяющих нет.

Члены комиссии

Андреева Е.Б., зам. директора по ДО

Петрова А.Н., зам. директора по УР

Ухтыкак О.В., медицинская сестра школы

Кеэлина Г.В., председатель родительского комитета








