

Акт №1
по итогам проведения общественного контроля питания
в МОБУ «Свирицкая СОШ»

16.09.2022.

Время: 12.20

Цель проведения общественного контроля: проверка качества питания в школьной столовой МОБУ «Свирицкая СОШ»

Мы, члены комиссии родительского контроля по питанию:

Чалкова М.В., родитель

Михайлова О.М., родитель

Крючков А.В., родитель

в присутствии Савельевой Н.А., заместитель директора школы составили настоящий акт в том, что 16 сентября 2022 года была проведена проверка качества питания в школьной столовой.

Время проверки: 12.20 (обед 1 – 6 классы)

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 обучающихся школы 16 сентября был обед в соответствии единого меню для школьников 1- 4 классов:

Суп куриный с клецками

Рыба по-польски с картофельным пюре, соленый огурец

сок фруктовый

хлеб ржано-пшеничный

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 взвешивании 3 порций супа и 3 порций картофельного пюре с рыбой, полученная масса равнялась 750 г супа и 740 г второе блюдо, что соответствует норме (выход готового супа- 250 г, выход второго блюда – 180 г. Картофельное пюре и 80 г. рыба).

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 2 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.

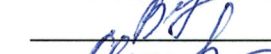


12) Запрещенные продукты в питании детей не употребляются.

13) Мебель в школьной столовой хорошая.

ПРЕДЛОЖЕНИЯ:

Предложить родителям, проводить дома беседы о правильном питании.

Комиссия в составе с актом ознакомлены:

| | |
|---|----------------|
|  | Чалкова М.В |
|  | Михайлова О.М. |
|  | Крючков А.В |

С актом комиссии ознакомлена: повар: Богданова О.Е.

