

Акт № 20

по итогам проведения общественного контроля питания в
МБОУ «СОШ №25» г. Тулуна.

15.11.2024

Время: 9.40

Цель проведения общественного контроля выявление нарушений при организации питания в МБОУ «СОШ №25» г. Тулуна.

Мы, члены комиссии общественного контроля по питанию:

Шестакева Ю.Н.

Робасова Ч.В.

Затурина Ч.А.

Хомколова Марина Ивановна
Хоботова Юлия Александровна
Желтобрюх Ольга Алексеевна
Пархоменко Наталья Петровна
Лисовская Альфия Раисовна

составили настоящий акт в том, что была проведена проверка в школьной столовой МБОУ «СОШ №25» г. Тулуна.

На момент проверки установлено:

- в наличии Да график (питания) приёма пищи;
- санитарное состояние пищеблока Да санитарным нормам и правилам;
- все сотрудники пищеблока в униформе, защитных маске и перчатках Да;
- пищевые продукты, продовольственное сырье поступает в столовую с документацией, которая подтверждает их качество и безопасность Да;
- составленное меню и качество приготовления пищи в соответствии с требованиями Да;
- организовано бесплатное горячее питание обучающихся 1-4 класс Да;
- в наличии вся документация по предоставлению горячего бесплатного питания младших школьников Да;
- питание учеников младших классов разведено по времени в соответствии с новым СанПиН. Да
- 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, 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.
- Для мытья рук 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.
- Медицинский работник следит за организацией питания в школе, 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.

В ходе проверки было выявлено:

- Школьной столовой на 15.11.2024 было предложено: плов с курицей, салат
- Контрольное взвешивание и дегустация членами комиссии показало: Все соответствует нормам качества, пропорциям. Особь вкусно.
- Организация питания: Соответствует нормам и правилам.
- Комиссия посетила пищеблок: Визуально все нормально!
- Предложения: Спасибо за отличную работу и вкусную еду.

Вывод:

В столовой чисто, наклейки висят! Столы накрыты, все соответствует требованиям.

Члены комиссии общественного контроля:

Хомколова Марина Ивановна
Хоботова Юлия Александровна
Желтобрюх Ольга Алексеевна
Пархоменко Наталья Петровна
Лисовская Альфия Раисовна

Шемякина Ю.И.
Батурина И.А.
Рабаква И.В.