

АКТ

по итогам проведения общественного контроля питания в столовой

14.06.2023.

Цель проверки: контроль за режимом питания, гигиеной приема пищи, санитарным состоянием столовой детского оздоровительного лагеря при МБОУ Первомайская СОШ.

Мы, члены комиссии по контролю за организацией питания:

1. Усова Людмила Егоровна - ответственная за организацию питания
 2. Сафрошкина Елена Ивановна - председатель профкома
 3. Кузнецова Татьяна Васильевна - председатель общешкольного родительского комитета
- составили настоящий акт в том, что была проведена проверка в школьной столовой.

На момент проверки установлено:

- В плановом порядке идет обеспечение горячим питанием школьников.
- Школьной столовой на 14 июня было предложено разнообразное меню, способствующее оздоровлению учащихся.
- 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.

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.

Персонал обеспечен специальной санитарной одеждой (халат, 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.

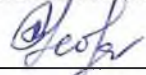

С целью контроля по соблюдению технологического процесса отбирается суточная проба от каждой партии приготовленных блюд.

- Запрещенные продукты в питании детей не употребляются.
- Воспитатели отрядов следят за организованным питанием детей.

Вывод: организовано предоставление горячего питания школьников
комиссия признала работу столовой и организацию питания удовлетворительной.

Претензий и замечаний со стороны проверяющих нет.

Члены комиссии по контролю за организацией питания:

1. Усова Л.Е. _____ 
2. Сафрошкина Е.И. _____ 
3. Кузнецова Т.В. _____ 