

Акт №3
по итогам проведения общественного питания в
МКОУ Тинской ООШ

19.11.2024
Время:13.00

Цель проведения общественного контроля представления горячего питания
школьникам в МКОУ Тинской ООШ

Мы, члены комиссии общественного контроля по питанию

Шерина Е.В
Васильева С.В.
Ефимова Т.Н

составили настоящий акт в том, что была проведена проверка в школьной столовой
МКОУ Тинская

На момент проверки установлено:

- В плановом порядке идет обеспечение горячим питанием школьников 1-9 классов
- 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 приёма пищи. Обеденные столы моют горячей водой с добавлением моющих средств, используется специально выделенную ветошь и промаркированную тару для чистки 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 утверждено директором школы, в котором указывается 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, резка хлеба, мытья посуды, уборки помещений.
- 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.

- С целью контроля по соблюдению технологического процесса отбирается суточная проба от каждой партии приготовленных блюд.
- Запрещённые продукты в питании детей не употребляются.
- Классные руководители следят за организованным питанием учащихся.

Вывод: в МКОУ Тинской 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:

Шерина Е.В. *Шерина*

Васильева С.В. *Васильева*

Ефимова Т.Н. *Ефимова*