

Акт №3

по итогам проведения общественного контроля питания
в МБОУ «СОШ с УИОП № 66» г. Кирова

15.11.2024.

Время: 14.00

Цель проведения общественного контроля предоставление горячего питания школьникам в МБОУ «СОШ с УИОП № 66» г. Кирова, организация работы столовой.

Мы, члены комиссии общественного контроля по питанию:

Шустов С. М., директор школы

Соболева Е. И., фельдшер школы

Лобанова Л. В. – врач школы

Коврижных Н. В., заместитель директора по УВР

Филимонова М. А., заместитель директора по УВР

Никулина Ю. В., представитель от родителей

составили настоящий акт в том, что была проведена проверка в школьной столовой МБОУ «СОШ с УИОП № 66» г. Кирова.

На момент проверки установлено:

- в плановом порядке идет обеспечение горячим питанием школьников 1- 11 классов,
- школьной столовой на 15 ноября было меню, соответствующее документам (используется меню составленное на 2 недели)
- 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.
- в столовой имеется достаточное количество посуды и приборов, однако, по словам заведующей столовой, много посуды бьётся в процессе использования
- уборка обеденных залов проводится после каждого приема пищи, обеденные столы моют водой с добавлением моющих средств, используя специально выделенную ветошь (стоят вёдра с дез. средствами и ветошью)
- 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 висит меню, утвержденное директором школы, в котором указываются сведения об объемах блюд.
- 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 у входа в столовую.
- 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.
- медицинские работники школы следят 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.