

Акт  
общественного контроля питания

10.02.2023.

Цель проведения общественного контроля: проверка качества питания в школьной столовой МОУ-СОШ с.Писаревка

Мы, члены комиссии общественного контроля по питанию:

Шевченко С.Н., директор школы

Авдащенко О.С., фельдшер

Атрощенко И.В. родительница

Бондаренко Н.И., соц.педагог

Буланова О.В., родительница

составили настоящий акт в том, что 10 февраля 2023 года была проведена проверка качества питания в школьной столовой.

Время проверки: 10-30 час. (большая перемена)

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 учащихся школы 10 февраля был завтрак в соответствие меню для школьников 1-4 классов:

Каша пшеничная молочная со сливочным маслом

Чай с лимоном

Бутерброд с сл.маслом

Банан

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 порции каша -250, чай с лимоном -200/1, бутерброд с маслом -50/10

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 целом 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, котором указываются сведения об объемах блюд и сумме.

9) Не допускается присутствие обучающихся в пищеблоке.

10) 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 одноразовых бумажных полотенец. В столовых посадочных местах детям хватает..

- 11) Персонал обеспечен специальной санитарной одеждой (халат, головной убор, легкая нескользкая рабочая обувь, маска, резиновые перчатки).
- 12) С целью контроля по соблюдению технологического процесса отбирается суточная проба от каждой партии приготовленных блюд.
- 13) Запрещенные продукты в питании детей не употребляются.
- 14) Члены комиссии отметили, что в школьной столовой новое технологическое оборудование пароконвектомат, плита и холодильники .

**ПРЕДЛОЖЕНИЯ:**

Предложить родителям, проводить дома беседы о правильном питании.

Комиссия в составе с актом ознакомлены:

	Шевченко С.Н.
	Авдащенко О.С.
	Атрощенко И.В.
	Бондаренко Н.И.
	Буланова О.В.

С актом комиссии ознакомлена: повар: Сидюкова О.В.

