

АКТ

Проверки школьной столовой общественной (родительской) комиссией по контролю за организацией и качеством питания

с. Загорная Селитьба

«17» сентября 2021 года

На основании приказа директора МОУ Загорненская СОШ от 02.09.2020

117 «О создании общественной комиссии по контролю за организацией и качеством питания» комиссия в составе:

Председатель комиссии: Мишина Гульзифа Эсмогиловна,

- Минеева О.Х. - медицинский работник (по согласованию с ГБУЗ АО «Свободненская больница»);
Герасимова Е.В. - председатель управляющего совет;
Михолап Т.Ю. - заведующий хозяйством;
Ефимова Н.В. - председатель совета родителей (законных представителей)

составили на стоящий акт о том, что «17»сентября 2021 года в 10.50 большая перемена, где питаются учащиеся 1-4 класса, многодетные и дети с ОВЗ, была проведена проверка качества питания в школьной столовой.

В ходе проверки выявлено:

1. 17 сентября было предложено разнообразное меню, способствующее оздоровлению учащихся.

Меню:

- 1.Куры тушеные в соусе 50/50
- 2.Макароны отварные
- 3.Помидоры свежие
- 4.Кофейный напиток
- 5.Батон йодированный

Комиссией установлено, что работниками столовой соблюдены требования санитарных правил по порции блюд, их пищевой и энергетической ценности, суточной потребности в основных витаминах и микроэлементах.

Производство готовых блюд осуществляется с технологическими картами, в которых отражена рецептура и технология приготовляемых блюд и кулинарных изделий.

Было проведено контрольное взвешивание членами комиссии порций.

При взвешивании трех порций: кур - тушеных, получается масса равнялась 0,310гр., что соответствует норме.

Члены комиссии отметили, что порции соответствуют возрастной потребности детей.

2.Столовая обеспечена достаточным количеством столовой и кухонной посуды (сколы отсутствуют), в целях соблюдения правил мытья и дезинфекции в соответствии с требованиями настоящих санитарных правил, а также шкафами для хранения кухонной посуды в отдельном помещении, и столовой посуды отдельной моечной.

Уборка обеденных залов после каждого приема пищи.
Обеденные столы моют горячей водой с добавлением моющих средств.
В обеденном зале на месте меню, утвержденное директором школы,
В котором указываются сведения об объемах блюд и название кулинарных изделий и энергетическая ценности продуктов в ккал.

Продукты (крупы, макаронные изделия, др.) хранятся в маркированной посуде. В помещении для хранения продуктов имеется термометр, но отсутствует прибор для определения влажности воздуха.

3. Организация питания: у входа в столовую стоит дежурный учитель, Напоминая детям о том, что перед едой им необходимо тщательно вымыть руки. Для мытья рук имеются три раковины с жидким мылом. Руки сушат при помощи электрического полотенце - осушителя. В обеденном зале для каждого класса накрываются отдельные столы, для чего имеется необходимое количество посадочных мест.

4. Не допускается присутствие учащихся в производственных помещениях столовой. Не привлекаются учащиеся к работам, связанных с Приготовлением пищи, чистке овощей Раздаче готовой пищи, резке хлеба, мытью посуды, уборке помещений. Персонал обеспечен специальной санитарной одеждой (халат, головной убор, разовая маска, разовые перчатки легкая нескользкая рабочая обувь). В столовой работает один повар, имеющий соответствующую профессиональную квалификацию.

5. Сцелью контроля по соблюдению технического процесса отбираются суточная проба от каждой партии приготовленных блюд. Отбор суточной пробы осуществляет члены бракеражной комиссии, осуществляется контроль по правильности отбора и условиями хранения суточных проб. Запрещенные продукты в питании детей не употребляются. При проведении питания детей обязательным является присутствие классного руководителя и дежурного учителя.

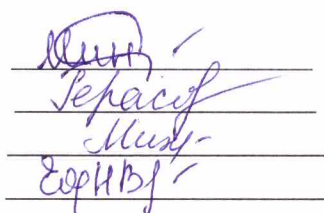
Рекомендации:

1. Считать работу по организации питания удовлетворительной.
2. Дежурному учителю следить:- за явкой классного руководителя:
-за поведением детей.

Комиссия в составе с актом ознакомлена
Директора



Г.Э.Мишина



Минеева О.Х.
Герасимова Е.В.
Михолап Т.Ю.
Ефимова Н.В.