

Акт №1
по итогам проведения общественного контроля питания в
МБОУ « Новокулундинская СОШ»

15.012.2023

Время: 10.00

Цель проведения общественного контроля выявление нарушений при организации
питания в МБОУ « Новокулундинская СОШ»

Состав комиссии:

Коновалова Н.В.

Мукатаева Ж.А.

Корнеева Л.В.

В результате осмотра пищеблока и взвешивания готовых блюд установлено следующее:

- в наличии имеется график (питания) приёма пищи;
- в наличии график дежурства учителей и администрации;
- санитарное состояние пищеблока соответствует санитарным нормам и правилам;
- все сотрудники пищеблока в униформе, защитных маске и перчатках;
- пищевые продукты, продовольственное сырье поступает в столовую с документацией, которая подтверждает их качество и безопасность;
- составленное меню и качество приготовления пищи в соответствии с требованиями;
- организовано бесплатное горячее питание обучающихся 1- 4 класс;
- в наличии вся документация по предоставлению горячего бесплатного питания младших школьников;
- питание учеников младших классов разведено по времени в соответствии с новыми СаНиНами.
 - Документы по организации питания имеются в полном объеме. Представлены приказы «О создании бракеражной комиссии», «О создании общественного контроля за организацией горячего питания школьников», «Положения о порядке доступа родителей (законных представителей) обучающихся в организацию общественного питания в образовательной организации»
 - При дегустации родители отметили, что вкусовые качества достаточно высоки, качество обработки соответствует предъявляемым требованиям.
 - Члены комиссии отметили, что порции соответствуют возрастной потребности детей.
 - Организация питания: у входа в столовую стоят дежурные, обращают внимание на то, что перед едой нужно мыть руки. Для мытья рук имеются 2 раковины с жидким мылом. Сушат руки при помощи сушилки для рук.
 - Комиссия посетила пищеблок. Нарушений не было выявлено.
 - Эстетичность накрытия: столы чисто вытерты, используются специальные принадлежности для мытья столов, тарелки чистые, без сколов..
 - Учащиеся 1-11 классов питаются организованно. Для ребят накрываются в строго определенное время.
 - На раздаче расставлены ценники и выставлены контрольные блюда.

Вывод: комиссия установила, что школьная столовая соответствует требованиям, предъявляемым нормативно-правовыми актами. Оценка работы школьной столовой признана удовлетворительной.

В результате осмотра пищеблока и взвешивания готовых блюд установлено следующее:

- горячее питание предоставляется всем обучающимся школы с 1- 10 класс,
 - столы в обеденном зале чистые, санитарное состояние пищеблока удовлетворительное;
 - состояние столовой мебели находится в удовлетворительном состоянии, число посадочных мест соответствует количеству обучающихся питающихся за одно посещение;
 - висит график посещения столовой учащимися,
 - за каждым классом закреплено время посещения столовой и место в столовой
 - потоки разведены по времени в соответствии с новыми СанПиНами,
 - сотрудниками столовой соблюдаются все санитарные нормы;
 - Сроки реализации скоропортящихся продуктов соблюдаются в соответствии сопроводительных документов.
 - Пробы хранятся в специальном холодильнике, закрыты крышками.
 - Технология приготовления блюд соблюдается.
 - Продукты всегда свежие, согласно требованиям САНПИН.
 - Вес готовой порций соответствует заявленному выходу в меню.
 - 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 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.
 - Медицинский работник следит 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.
 - Запрещенные продукты в питании детей не употребляются.
 - Классные руководители следят за организованным питанием учащихся.
- Вывод:** Комиссия признала работу столовой и организацию питания удовлетворительной. Претензий и замечаний со стороны проверяющих нет.