

Акт №3
по итогам проведения общественного контроля питания в
МКОУ СОШ № 6 им. Шерстянникова А.Н. УКМО

27.03.2023 год

Время: 14.00

Цель проведения общественного контроля предоставление горячего питания школьникам в МКОУ СОШ № 6 им. Шерстянникова А.Н. УКМО, организация работы столовой.

Мы, члены комиссии общественного контроля по питанию:
Иванова О.В., Кравчик А.А., Федоровская С.А., Шевалдина А.А., Шупикова С.А., Стрижнев К.В.

составили настоящий акт в том, что была проведена проверка в школьной столовой МКОУ СОШ № 6 им. Шерстянникова А.Н. УКМО

На момент проверки установлено:


- 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.
- 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.
- 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: в МКОУ СОШ № 6 им. Шерстянникова А.Н. УКМО организовано предоставление горячего питания школьников с 1 по 11 класс. Комиссия признала работу столовой и

организацию питания удовлетворительной. Претензий и замечаний со стороны проверяющих нет.

Члены комиссии общественного контроля:

Иванова О.В. 

Кравчик А.А. 

Федоровская С.А. 

Шевалдина А.А. 

Шупикова С.А. 

Стрижнев К.В. 