

Акт №5

по итогам проведения общественного (родительского) контроля питания в
МБОУ «Яльчикская СОШ»

17.01.2023

Время: 11.00

Цель проведения общественного контроля предоставление горячего питания школьникам в МБОУ «Яльчикская СОШ», организация работы столовой.

Мы, члены комиссии общественного контроля по питанию:

Васильева Л.Н.

Шапошникова С.Н.

Маленькая И.В.

Воробьев А.В.

Теллина И.Н.

составили настоящий акт в том, что была проведена проверка в школьной столовой МБОУ «Яльчикская СОШ»

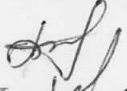
На момент проверки установлено:

- горячее питание предоставляется всем обучающимся школы с 1- 11 класс, младшим школьникам предоставляется горячий обед,
- 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 обучающимися,
- 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
- Температурный режим в холодильниках поддерживается (2- 6 градусов)
- Вес готовой порции соответствует заявленному выходу в меню.
- Уборка обеденных залов проводится после каждого приема пищи. Обеденные столы протирают дезинфицирующими средствами.
- Моющие и дезинфицирующие средства хранят в таре изготовителя в специально отведенных местах, недоступных для обучающихся, 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.
- Запрещенные продукты в питании детей не употребляются.
- Классные руководители следят за организованным питанием учащихся.

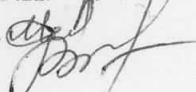
- Медицинский работник следит за организацией питания в школе, в том числе за качеством поступающих продуктов, правильностью закладки продуктов и приготовлением готовой пищи.
- С целью контроля по соблюдению технологического процесса отбирается суточная проба от каждой партии приготовленных блюд.
- Запрещенные продукты в питании детей не употребляются.
- Классные руководители следят за организованным питанием учащихся.

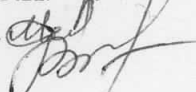
Вывод: в МБОУ «Яльчикская СОШ» организовано предоставление горячего питания школьников с 1 по 11 класс. Комиссия признала работу столовой и организацию питания удовлетворительной. Претензий и замечаний со стороны проверяющих нет.

Члены комиссии общественного контроля:

Васильева Л.Н. 

Шапошникова С.Н. 

Маленькая И.В. 

Воробьев А.В. 

Теллина И.Н. 