

АКТ №9

проверки общественной комиссией по контролю за организацией и качеством питания
обучающихся МБОУ Эркешевской основной школе
от «9» февраля 2023 года

Общественная комиссия по контролю за организацией и качеством питания обучающихся
в составе:

Наговицына И.В. - зам. директора по УВР

Калинина В.П. – председатель комиссии

Чиркова О.А. - родитель

составили настоящий акт в том, что 09.02.2023 года в 11.00 была проведена проверка
качества обедов для 1-9 классов в школьной столовой.

В ходе проверки выявлено:

Школьной столовой на 9 февраля было предложено меню, способствующее
оздоровлению учащихся. 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.

Уборка обеденных залов проводится после каждого приема пищи. Обеденные
столы моют горячей водой с добавлением моющих средств, используя специально
выделенную ветошь и промаркованную 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 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.

С целью контроля по соблюдению технологического процесса отбирается суточная проба от каждой партии приготовленных блюд.

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.

Комиссия в составе с актом ознакомлены:

Наговицына И.В.

И.Наг

Калинина В.П.

В.Калинин

Чиркова О.А.

О.Чиркова