

Акт №17
по итогам проведения общественного контроля питания в
ГБОУ СОШ с. Сколково.

05.05.2022.

Время: 11.45

Цель проведения общественного контроля предоставление горячего питания школьникам в ГБОУ СОШ с. Сколково, организация работы столовой.

Мы, члены комиссии общественного контроля по питанию:

Кянжина Т.Г.

Разживина Л.П.

Афиногеева Д.А.

Мингалимова М.М.

Петриченко Е.В.

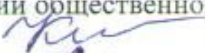
составили настоящий акт в том, что была проведена проверка в школьной столовой ГБОУ СОШ с. Сколково


На момент проверки установлено:

| № п,п | Мероприятие | +/- |
|-------|---|-----|
| 1 | В плановом порядке идет обеспечение горячим питанием школьников 1- 11 классов | + |
| 2. | Школьной столовой на 27 ноября было предложено разнообразное меню, способствующее оздоровлению учащихся | + |
| 3. | 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 | + |
| 4. | Производство готовых блюд осуществляется в соответствии с технологическими картами, в которых отражена рецептура и технология приготавливаемых блюд и кулинарных изделий. | + |
| 5. | 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 | + |
| 6. | 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. | + |
| 7. | Моющие и дезинфицирующие средства хранят в таре изготовителя в специально отведенных местах, недоступных для учащихся, отдельно от пищевых продуктов. | + |
| 8. | В обеденном зале на видном месте меню, утвержденное директором школы, в котором указываются сведения об объемах блюд и названия кулинарных изделий. | + |
| 9. | Не допускается присутствие учащихся в производственных помещениях столовой. | + |
| 10 | Для мытья рук установлены умывальные раковины | + |
| 11. | Персонал обеспечен специальной санитарной одеждой (халат, головной убор, легкая нескользкая рабочая обувь). | + |
| 12 | С целью контроля по соблюдению технологического процесса отбирается суточная проба от каждой партии приготовленных блюд. | + |
| 13 | Запрещенные продукты в питании детей не употребляются. | + |
| 14 | Классные руководители следят за организованным питанием учащихся | + |

Вывод: В ГБОУ СОШ с.Сколково 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:

Кянжина Т.Г. 

Разживина Л.П. 

Афиногеева Д.А. 

Мингалимова М.М. 

Петриченко Е.В. 