

Акт №18
по итогам проведения общественного контроля питания в
ГБОУ СОШ с. Сколково.

20.05.2022.

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.

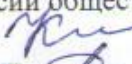
составили настоящий акт в том, что была проведена проверка в школьной столовой ГБОУ СОШ с. Сколково

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. 