

Акт №2
по итогам проведения общественного контроля питания в
Макарьевской ООШ

16.12.2023.

Время: 10.20

Цель проведения общественного контроля: контроль качества приготовления школьных блюд, выявление нарушений при организации питания в Макарьевской ООШ.

Мы, члены комиссии общественного контроля по питанию:

Третьякова Я.Н.

Таратенко Л.Б.

Герт Е.В.

Меркулова Е.Ю.

Присяжных О.А.

составили настоящий акт в том, что была проведена проверка в школьной столовой Макарьевской ООШ

На момент проверки установлено:

- В плановом порядке идет обеспечение горячим питанием школьников 1- 9 классов,
- Школьной столовой на 15.11 было предложено разнообразное меню (для 1-4, 5-9 классов и детей с ОВЗ), способствующее оздоровлению учащихся.
- Комиссией установлено, что поваром школьной 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.
- Уборка обеденных залов проводится после каждого приема пищи. Обеденные столы моют горячей водой с добавлением специальных 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 филиала, в котором указываются сведения об объемах блюд и названия кулинарных изделий, цена.
- 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 установлена умывальная раковина.
- Повар в специальной санитарной одежде (халат, головной убор, легкая нескользкая рабочая обувь).
- 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 Макарьевской ООШ организовано предоставление горячего питания школьников с 1 по 9 класс. Комиссия признала работу столовой и организацию питания удовлетворительной. Претензий и замечаний со стороны проверяющих нет.

Члены комиссии общественного контроля:

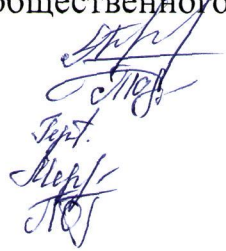
Третьякова Я.Н.

Таратенко Л.Б.

Герт Е.В.

Меркулова Е.Ю.

Присяжных О.А.

Handwritten signatures in blue ink corresponding to the names listed on the left. The signatures are: Третьякова Я.Н., Таратенко Л.Б., Герт Е.В., Меркулова Е.Ю., and Присяжных О.А.