

Акт №3

по итогам проведения общественного контроля питания в
в МБОУ СОШ № 16 им. К.И. Недорубова ст. Украинской.

08.11.2020.

Время: 14.00

Цель проведения общественного контроля предоставление горячего питания школьникам в в МБОУ СОШ № 16 им. К.И. Недорубова ст. Украинской, организация работы столовой.

Мы, члены комиссии общественного контроля по питанию:
Сосновая И.Н. директор школы
Безукладнова Ю.Г. и. о. завхоз
Степанченко М.В. член совета по питанию
Клименко Т.В. член совета по питанию.

составили настоящий акт в том, что была проведена проверка в школьной столовой в МБОУ СОШ № 16 им. К.И. Недорубова ст. Украинской.

На момент проверки установлено:

- В плановом порядке идет обеспечение горячим питанием школьников 1- 11 классов,
- Школьной столовой на 8 сентября было предложено разнообразное 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, а также шкафами для ее хранения около раздаточной линии.
- 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.
- 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.

- 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 СОШ № 16 им. К.И. Недорубова ст. Украинской 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:

Сосновая И.Н. директор школы

Безукладнова Ю.Г. и. о. завхоз

Степанченко М.В. член совета по питанию

Клименко Т.В. член совета по питанию.

На момент проверки:

- В порядке контроля следит за организацией питания учащихся.
- Школьная столовая на 9 сентября была предоставлена разнообразное меню, способствующее оздоровлению учащихся.
- Каждая из установленных в столовой общепринятых требований санитарных правил по мере подачи блюд на пищевую и энергетическую ценность, с учетом потребности в основных витаминах и микроэлементах.
- Производство готовых блюд осуществляется в соответствии с технологическими картами, в которых отражена рецептура и технология приготовления блюд и кулинарных изделий.
- Столовая обеспечивает достаточным количеством столовой посуды и тары, и при этом соблюдены правила мытья и дезинфекции в соответствии с требованиями настоящих санитарных правил, а также шкафом для ее хранения около раздаточной линии.
- Уборка обеденных залов проводится после каждого приема пищи. Обеденные столы моют горячей водой с добавлением моющих средств, аспирин, специально выделенную тару и промаркированную тару для чистой и использованной посуды.
- Моющие и дезинфицирующие средства хранят в таре изготовителя специально отведенных местах, доступных для учащихся, удаленных от пищевых продуктов.
- В обеденном зале на видном месте меню, утвержденное директором школы, в котором указывается сведения об объемах блюд и наименования кулинарных изделий.
- Не допускается присутствие учащихся и приготовляющих помещений столовой.
- Не допускаются учащиеся к разделу, связанным с приготовлением пищи, чистке посуды, раздаче готовой пищи, разрезе хлеба, мытье посуды, уборке помещений.
- Для мытья рук установлены умывальник, раковины.
- Персонал обеспечен специальной санитарной одеждой (халат или куртка, браслет, головной убор, легкая невовлекающая рабочая обувь).
- К работе допускаются лица, имеющие соответствующую профессиональную квалификацию, прошедшие предварительный, при поступлении на работу, и периодические медицинские осмотры и установленный порядок профессиональную гигиеническую подготовку и аттестацию.

ЧЕК-ЛИСТ
проведения мониторинга качества организации питания
(Родительский контроль)

Название образовательной организации:

муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение

средняя общеобразовательная школа № 16 им. К.И. Недорубова ст. Украинская

Адрес организации:

352055 Краснодарский край Павловский район ст. Украинская ул. Школьная 14

Дата и время заполнения:

08.11. 14.10

Участники проведения мониторинга:

Ф.И.О., должность лиц из числа бракеражной комиссии:

Бучмадинова Н.П. и.о. завхоз

Ф.И.О. родителей, сведения об обучающемся ребенке, мобильный телефон:

Степанченко М.В., Кашинина Т.В.

ПРОВЕРКА СО СТОРОНЫ ЗАЛА ДЛЯ ПРИЕМА ПИЩИ

	ДА	НЕТ
1. Наличие ежедневного меню с указанием веса/объема блюд и кулинарных изделий	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
2. Фактический рацион питания соответствует ежедневному меню	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
3. Отсутствуют сколы на столовой посуде	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
4. Отсутствует влага на столовых приборах	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
5. Зал приема пищи чистый	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
6. Обеденные столы чистые (протерты)	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
7. Спецодежда у персонала столовой чистая и опрятная	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
8. Журнал бракеража готовой кулинарной продукции заполнен (указано время проведения бракеража блюд, имеются подписи членов бракеражной комиссии)	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
9. Основное блюдо горячее	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
10. Наличие профессионального образования у поваров	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

