

Акт № 4
по итогам проведения общественного контроля питания в
МБОУ СОШ № 1 г. Оханска

15.11.2024.
Время: 11.00

Цель проведения общественного контроля предоставление горячего питания школьникам в МБОУ СОШ № 1 г. Оханска, организация работы столовой.

Мы, члены комиссии общественного контроля по питанию:

Соколова Н.Г.	Силина Е.М.
Федотова И.М.	Касьянова В.Л.
Овчинникова И.А.	Конькова Ю.С.

составили настоящий акт в том, что была проведена проверка в школьной столовой МБОУ СОШ № 1 г. Оханска.

На момент проверки установлено:

- В плановом порядке идет обеспечение горячим питанием школьников 1-11 классов,
- школьной столовой на 15 ноября было предложено меню, способствующее оздоровлению обучающихся;
- комиссией установлено, что работниками столовой соблюдены требования санитарных правил по массе выхода готовых 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;
- столовая обеспечена достаточным количеством столовой посуды и приборами, в целях соблюдения правил мытья и дезинфекции в соответствии с требованиями настоящих санитарных правил, а также столами 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 хранятся в таре изготовителя в специально отведенных местах, недоступных для детей, отдельно от пищевых продуктов;
- в обеденном зале на видном месте размещено ежедневное меню, утвержденное директором школы, в котором указываются сведения об объемах блюд, ценой;
- для мытья рук установлены умывальные раковины в количестве 10 штук, имеются электрические полотенца (2 штуки), на каждой раковине имеется мыло;
- 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 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 обучающихся.

Вывод: в МБОУ СОШ № 1 г. Оханска 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:

Соколова Н.Г.

Федотова И.М.

Очиникова И.М.

Силина Е.М.

Касьянова В.Л.

Конькова Ю.С.