

Акт № _____
по итогам проведения общественного контроля питания в
МАОУ СОШ № 10 п.Половинный

29.09.2023г.

Время: 08.40, 9.35, 11.20, 12.20

Цель проведения общественного контроля предоставление горячего питания школьникам в МАОУ СОШ № 10, организация работы столовой.

Мы, члены комиссии общественного контроля по питанию:

Борисенко Э.В.
Пономарева А.Г.
Булагакова М.В.

составили настоящий акт в том, что была проведена проверка в школьной столовой МАОУ СОШ № 10 п.Половинный

На момент проверки установлено:

- В плановом порядке идет обеспечение горячим питанием школьников 1- 10 классов,
- Школьной столовой на 29 сентября было предложено разнообразное меню, способствующее оздоровлению учащихся.
- 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.
- 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.
- Для мытья рук установлены умывальные раковины, дозаторы, жидкое мыло.
- Персонал обеспечен специальной санитарной одеждой.
- 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.
- В школе создан приказ о создании и порядке работы бракеражной комиссии.
- Фактическое меню соответствует циклическому меню.
- В столовой вывешено ежедневное меню для ознакомления родителей и детей.
- Была проведена оценка несъедаемости (взвешивание остатков завтраков и обедов).

Вывод: В школе организовано 4-х разовое горячее питание с 1-10кл. Блюда соответствуют действующему меню. Созданы условия для соблюдения правил пищевого этикета. Внимательность было проверено наличие несъедобности: общая сумма обедов завтрака составила 54272 кг. Поле завтрака было взвешено пищевые отходы - 5472 кг, что составило 10%; общая сумма обедов обедов составила 115650 кг. Ресторан обедов несъедобность обедов - 16462 кг, что составляет 13%. Лица были устроены вежливо и грамотно.

Члены комиссии общественного контроля:

Борисенко Э.В. Пономарева А.Г. Булагакова М.В. Модуль