

Акт №1
по итогам проведения общественного контроля питания
в МКОУ ООШ д. Ахманово

Дата проведения 03.10.2022.

Место проведения МКОУ ООШ д. Ахманово

Цель проведения общественного контроля: проверка качества питания в школьной столовой

Мы, члены комиссии общественного контроля по питанию:

Сырова Н.В., директор школы

Ожиганова Т.Н., фельдшер

Репина С.В., завхоз

Ермакова Н.Н., родительница

Рыбакова О.А, родительница

составили настоящий акт в том, что 3 октября 2022 года была проведена проверка качества питания в школьной столовой МКОУ ООШ д. Ахманово.

Время проверки: 10 - 50час.

В ходе проверки выявлено:

- 1) Организовано бесплатное горячее питание обучающихся 1- 4 классов; в наличии вся документация по предоставлению горячего бесплатного питания младших школьников;
- У обучающихся школы 16 мая был обед в соответствие десятидневного меню для школьников 1-4 классов:
- 2) Комиссией установлено, что работником столовой соблюдены требования санитарных правил по массе порций блюд, их пищевой и энергетической ценности, суточной потребности в основных витаминах и микроэлементах. Было проведено контрольное взвешивание и дегустация членами комиссии порций. При взвешивании порции соответствует норме . При дегустации родители отметили, что вкусовые качества достаточно высоки, качество обработки соответствует предъявляемым требованиям.
- 3) Члены комиссии отметили, что порции соответствуют возрастной потребности детей.
- 4) Производство готовых блюд осуществляется в соответствии с технологическими картами, в которых отражена рецептура и технология приготавливаемых блюд .
- 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 и сушилками для ее хранения, тарелки чистые, без сколов.
- 6) Моющие и дезинфицирующие средства хранят в таре изготовителя в специально отведенных местах, недоступных для учащихся, отдельно от пищевых продуктов.
- 7) На входе в обеденный зал на видном месте меню, утвержденное директором школы, в котором указываются сведения об объемах блюд.
- 8) Организация питания: у входа в столовую стоит дежурный учитель, который обращает внимание на то, что перед едой нужно мыть руки. Для мытья рук имеются 2 раковины с жидким мылом. Сушат руки при помощи электрических рукосушителей В столовой посадочных мест детям хватает..
- 9) Персонал обеспечен специальной санитарной одеждой (халат, головной убор, легкая нескользкая рабочая обувь, маска, резиновые перчатки).
- 10) С целью контроля по соблюдению технологического процесса отбирается суточная проба от каждой партии приготовленных блюд.
- 11) Запрещенные продукты в питании детей не употребляются.

ПРЕДЛОЖЕНИЯ:

Предложить родителям, проводить дома беседы о правильном питании.

Комиссия в составе с актом ознакомлены:

_____ Сырова Н.В.
_____ Ожиганова Т.Н.
_____ Репина С.В..
_____ Ермакова Н.Н.
_____ Рыбакова О.А.

С актом комиссии ознакомлена: повар: Е.В. Тутубалина _____

Акт №2 по итогам проведения общественного контроля питания в МКОУ ООШ д. Ахманово

Дата проведения 15.05.2023.

Место проведения МКОУ ООШ д. Ахманово

Цель проведения общественного контроля: проверка качества питания в школьной столовой

Мы, члены комиссии общественного контроля по питанию:

Сырова Н.В., директор школы

Ожиганова Т.Н., фельдшер

Репина С.В., завхоз

Ермакова Н.Н., родительница

Рыбакова О.А., родительница

составили настоящий акт в том, что 15 мая 2023 года была проведена проверка качества питания в школьной столовой МКОУ ООШ д. Ахманово.

Время проверки: 12:00час.

В ходе проверки выявлено:

- 1) Организовано горячее питание обучающихся 5- 9 классов; в наличии вся документация по предоставлению горячего питания школьников; У обучающихся школы 15 мая был обед в соответствие десятидневного меню
- 2) Комиссией установлено, что работником столовой соблюдены требования санитарных правил по массе порций блюд, их пищевой и энергетической ценности, суточной потребности в основных витаминах и микроэлементах. При дегустации родители отметили, что вкусовые качества достаточно высоки, качество обработки соответствует предъявляемым требованиям.
- 3) Производство готовых блюд осуществляется в соответствии с технологическими картами, в которых отражена рецептура и технология приготавливаемых блюд .
- 4) 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 и сушилками для ее хранения, тарелки чистые, без сколов.

- 5) Персонал обеспечен специальной санитарной одеждой (халат, головной убор, легкая нескользкая рабочая обувь, маска, резиновые перчатки).
- 6) С целью контроля по соблюдению технологического процесса отбирается суточная проба от каждой партии приготовленных блюд.
- 7) Запрещенные продукты в питании детей не употребляются.

ПРЕДЛОЖЕНИЯ:

Предложить родителям, проводить дома беседы о правильном питании.

Комиссия в составе с актом ознакомлены:

_____ Сырова Н.В.
_____ Ожиганова Т.Н.
_____ Репина С.В..
_____ Ермакова Н.Н.
_____ Рыбакова О.А.

С актом комиссии ознакомлена: повар: Е.В. Тутубалина _____