

Акт №3
по итогам проведения общественного контроля питания в
МАОУ «Школа МЧС» г. Хабаровска.

15.10.2021.

Время: 8.30

Цель проведения общественного контроля предоставление горячего питания школьникам в МАОУ «Школа МЧС» г. Хабаровска, организация работы столовой.

Мы, члены комиссии общественного контроля по питанию:

1. Борисова М.А.
2. Пестова Н.Н. (родитель учениц 6А, 11 классов)
3. Вербенко Н.А.
4. Уварова Светлана учащиеся 10 класса

составили настоящий акт в том, что была проведена проверка в школьной столовой МАОУ «Школа МЧС» г. Хабаровска.

На момент проверки установлено:

- В плановом порядке идет обеспечение горячим питанием школьников 1- 11 классов.
- В школьной столовой на 15 октября 2021 года ежедневное меню соответствовало перспективному меню утверждённое Директором школы И.Ю. Ющенко
- 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.
- Уборка обеденных столов 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 висит меню на 15.10.2021года, утвержденное директором школы, в котором указано наименование готового блюда, выход блюда, энергетическая ценность и стоимость блюда
Завтрак 70 рублей
Обед 120 рублей
Полдник 70 рублей
- Учащиеся не привлекаются для накрывания столов, резке хлеба, мытью посуды, уборке помещений.
- Для мытья рук установлены умывальные раковины.
- Персонал обеспечен специальной одеждой (халат или куртка, брюки, головной убор, легкая нескользкая рабочая обувь).
- К работе допущены лица, имеющие соответствующую профессиональную квалификацию, прошедшие медицинскую комиссию.
- 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 на момент проверки в холодильнике стояли суточные пробы за 12.10; 13.10;14; 15.10 завтрак.
- Запрещенные продукты в школьной столовой отсутствуют.