

Акт № 7
по итогам проведения общественного контроля питания в
МАОУ «Школа МЧС»

17.01.2022 год

Время: 14.00

Цель проведения общественного контроля исполнения о финансировании питания учащихся 5-11 класс из малоимущих и многодетных семей Приказ от 29.12.2021 года № 2270 Управление образования Администрации города Хабаровска.

Мы, члены комиссии общественного контроля по питанию:

Борисова М.А.

Вербенко Н.А.

Олейник Т.В.

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

На момент проверки установлено:

- В плановом порядке идет обеспечение горячим питанием учащихся из малообеспеченных и многодетных семей 2 смена с 5-11 классы (обед).
- 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).
- С целью контроля по соблюдению технологического процесса отбирается суточная проба от каждой партии приготовленных блюд.
- Запрещенные продукты в питании детей не употребляются.