

Акт №2
по итогам проведения общественного контроля питания
в МКОУ «АСШ им А.А.Кудрявцева»

Дата проведения: 13.12.2024 года.

Время: 12.10

Цель проведения общественного контроля: проверка качества питания в школьной столовой МКОУ «АСШ им А.А. Кудрявцева»

Мы, члены комиссии общественного контроля по питанию:

1. Колобкова Ю.В.
2. Кругляк Е.А.
3. Семкина Ю.Ю.
- 4 Мягкова О.В.
5. Коновалова И.В.
6. Степанова В.В.
7. Киселева Е.А

составили настоящий акт в том, что 13 декабря 2024 года была проведена проверка качества питания в школьной столовой МКОУ «АСШ им А.А. Кудрявцева».

Время проверки: 12-10 час. (большая перемена)

В ходе проверки выявлено:

1) Организовано горячее питание обучающихся 1- 11 классов;
У учащихся школы 13 декабря 2024года был обед в соответствие единого меню для школьников 1-11 классов:

овощи натуральные (огурец свежий)
суп с макаронными изделиями и картофелем
фрикадельки мясные
картофельное пюре
кисель
батон нарезной
хлеб ржано-пшеничный

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 1 порций супа, полученная масса равнялась 250 г, что соответствует норме (выход готового супа- 250г)

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) Уборка обеденного зала 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.
- 7) Моющие и дезинфицирующие средства хранят в таре изготовителя в специально отведенных местах, недоступных для учащихся, отдельно от пищевых продуктов.
- 8) В обеденном зале на видном месте меню, утвержденное директором школы, в котором указываются сведения об объемах блюд.
- 9) Не допускается присутствие учащихся в пищеблоке.
- 10) Организация питания: у входа в столовую для мытья рук имеются 5 раковин с жидким мылом. Сушат руки при помощи одноразовых бумажных полотенец. В столовой посадочных мест детям хватает..
- 11) Персонал обеспечен специальной санитарной одеждой (халат, головной убор, легкая нескользкая рабочая обувь, маска, резиновые перчатки).
- 12) С целью контроля по соблюдению технологического процесса отбирается суточная проба от каждой партии приготовленных блюд.
- 13) Запрещенные продукты в питании детей не употребляются.

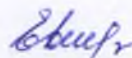
Вывод: в МКОУ «АСШ им А.А.Кудрявцева» организовано предоставляют горячий обед школьникам с 1 по 11 классы. Комиссия признала работу столовой и организацию питания удовлетворительной. Претензий и замечаний со стороны проверяющих нет.

Члены комиссии общественного контроля:

1. Колобкова Ю.В.
2. Кругляк Е.А.
3. Семкина Ю.Ю.
4. Мягкова О.В.
5. Коновалова И.В.
6. Степанова В.В.
7. Киселева Е.А.

С актом проверки ознакомлена, копию акта получила:

Ответственный за организацию питания



Евлашкина Е.Н

