

Акт №3

по итогам проведения общественного контроля питания в  
МКОУ СОШ №10 с. Вознесенского.

20.11.2014..

Время: 12.00

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

Мы, члены комиссии общественного контроля по питанию:

Ерёмченко Т.В..

Буркот Ю.В.

Ткаченко А.С..

Подерёгина В.О..

Балыбердина О.С.

Фиялковская О.В.

составили настоящий акт в том, что была проведена проверка в школьной столовой МКОУ СОШ №10 с. Вознесенского.

На момент проверки установлено:

- В плановом порядке идет обеспечение горячим питанием школьников 1- 11 классов,
- Школьной столовой на 16 мая было предложено разнообразное меню, способствующее оздоровлению учащихся.
- 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 приготовления 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 изготовители 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 в помещениях.
- Для мытья рук установлены умывальные раковины.
- Персонал обеспечен СИЗ, специальной санитарной одеждой (халат или куртка, брюки, головной убор, легкая нескользкая рабочая обувь).