

АКТ
о результатах общественного контроля за организацией питания
учащихся в МАОУ СОШ №10

29.12.2021г.

Нами, общественной комиссией по контролю за организацией питания обучающихся в МАОУ СОШ № 10 была проведена проверка столовой школы по вопросу «Организации питания учащихся в образовательном учреждении».

В ходе проверки осуществлялись следующие виды работ:

1. Входной контроль в столовую: мытье и дезинфекция рук.
2. Проверка визуального осмотра обеденного зала, сроков чека и срока готовой продукции.
3. Проверено наличие и правильность заполнения документации пищеблока.
4. Правильность хранения суточной проб.
5. Наблюдение за орг. производственного процесса/процесса приготовления.

Договор на оказание услуг по организации горячего питания учащихся заключен с ИП Сергеевой С.А.

Для организации питания используются следующие формы обслуживания:

- комплексный обед;
- отпуск отдельных блюд;

Питание организуется согласно графику, утвержденному директором школы.

Обеденный зал МАОУ СОШ №10 рассчитан на 150 посадочных мест. Организация питания: у входа в столовую стоят дежурные педагоги, которые обращают внимание на то, что перед едой нужно мыть руки. Для мытья рук имеются 6 раковин с жидким мылом. Сушат руки при помощи электросушилок, используют дезинфицирующие средства.

В обеденном зале каждый стол накрыт для 6-х обучающихся, соблюдая безопасную дистанцию, посадочных мест детям хватает. За каждым классом в столовой закреплены определенные обеденные столы.

Организация обслуживания обучающихся горячим питанием осуществляется путем предварительного накрытия столов, с учетом заявок от классов. На момент проверки было отмечено, что классы, которые питаются в присутствии классного руководителя, кушают лучше, и не торопятся.

Режим учебных занятий и длительность перемен обеспечивают достаточно времени для приема пищи.

Все работники пищеблока являются лицами, имеющими специальную подготовку, владеющими навыками организации рационального питания детей, прошедшими медицинский осмотр.

Документация пищеблока:

1. Журнал бракеража готовой продукции.
2. Журнал бракеража скоропортящейся продукции.
3. Журнал витаминизации третьих блюд.
4. Ведомость контроля за рационом питания.
5. Журнал температурного режима холодильного оборудования.
6. Журнал учета состояния здоровья работников пищеблока.
7. Журнал регистрации вводного инструктажа на рабочем месте, инструкция по технике безопасности по всем видам работы.
8. Утвержденное 10-дневное меню, ежедневное меню, технологические карты.

Все продовольственное сырье и пищевые продукты, поступающие на пищеблок, соответствуют требованиям нормативной и технической документации и сопровождаются документами, подтверждающими их качество и безопасность.

Питание обучающихся соответствует принципам щадящего питания, предусматривающего использование определенных способов приготовления блюд, таких как варка, приготовление на пару, тушение, запекание.

Выдача готовой пищи учащимся осуществляется после снятия пробы медработником.

Оценка каждого блюда и отметка о разрешении на выдачу отражаются в бракеражном журнале.

В соответствии с нормативными требованиями обеспечивается отбор и хранение в течение 48 часов суточных проб продукции, изготавливаемой столовой.

Замечаний на момент проверки нет.

Рекомендации по результатам проверки:

1. Усилить работу буфетной комнаты.
2. Своевременное проведение текущей уборки каждого стола - (сырое пол).
3. Проверение витаминизации третьего блюда.

С протоколом комиссии ознакомлена:

зав. производством Килина М.Г.

Родительский контроль в составе с протоколом ознакомлены:

1. Шульц Анна Викторовна
2. Юсупова Надежда Петровна
3. Чугайнова Александра Викторовна

