

Акт №3
по итогам проведения общественного контроля питания в
КОГОБУ ШИ ОВЗ г.Советска

22.11.2022.
Время: 12.00

Цель проведения общественного контроля: предоставление горячего питания школьникам в КОГОБУ ШИ ОВЗ г.Советска, организация работы столовой.

Мы, члены комиссии общественного контроля по питанию:

1. Осинникова Наталия Юрьевна, социальный педагог – председатель комиссии.
2. Наумова Светлана Николаевна – председатель совета трудового коллектива
3. Рукавишников Светла Владимировна – председатель родительского комитета
4. Горохова Татьяна Сергеевна – представитель родительской общественности

составили настоящий акт в том, что была проведена проверка в школьной столовой КОГОБУ ШИ ОВЗ г.Советска

На момент проверки установлено:

- В плановом порядке идет обеспечение горячим питанием школьников 1- 10 классов,
- Школьной столовой на 22.11.2022 было предложено разнообразное меню, соответствующее требованиям, 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 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).
- К работе допускаются лица, имеющие соответствующую профессиональную квалификацию, прошедшие предварительный, при поступлении на работу, и периодические медицинские осмотры в установленном порядке, профессиональную гигиеническую подготовку и аттестацию.

