

Кировское областное государственное общеобразовательное бюджетное учреждение
«Школа-интернат для обучающихся с ограниченными возможностями здоровья
г. Советска»

Акт № 2

по итогам проведения общественного контроля питания в
КОГОБУ ШИ ОВЗ г.Советска

27.03.2025г.

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. Дорохина Надежда Геннадьевна, социальный педагог – председатель комиссии;
2. Смоленцева Елена Анатольевна, медицинская сестра;
3. Жабкина Юлия Евгеньевна – председатель родительского комитета;

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

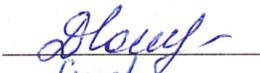
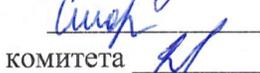
На момент проверки установлено:

- В плановом порядке идет обеспечение горячим питанием школьников 1- 11 классов,
- Школьной столовой на 27.03.2025г. было предложено разнообразное меню, соответствующее требованиям, способствующее оздоровлению обучающихся.
- 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 обучающихся, 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 обучающихся в производственных помещениях столовой.
- Не привлекаются обучающиеся 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.
- Медицинский работник следит за организацией питания в школе, в том числе за качеством поступающих продуктов, правильностью закладки продуктов и приготовлением готовой пищи.
- С целью контроля по соблюдению технологического процесса отбирается суточная проба от каждой партии приготовленных блюд.
- Запрещенные продукты в питании детей не употребляются.
- Классные руководители следят за организованным питанием обучающихся.

Вывод: в КОГОБУ ШИ ОВЗ г. Советска организовано предоставление горячего питания школьников с 1 по 11 класс в соответствии с требованиями. Комиссия признала работу столовой и организацию питания удовлетворительной. Претензий и замечаний со стороны проверяющих нет.

Члены комиссии общественного контроля:

1. Дорохина Надежда Геннадьевна, социальный педагог 
2. Смоленцева Елена Анатольевна, медицинская сестра 
3. Жабкина Юлия Евгеньевна, председатель родительского комитета 