

Акт №10
по итогам проведения общественного контроля питания в
МБОУ СШ № 6

6.06.2024г.

Время: 12.30

Цель проведения общественного контроля предоставление горячего питания школьникам в МБОУ СШ № 6 г. Камышина, организация работы столовой (летний оздоровительный пришкольный лагерь «Солнышко»)

Мы, члены комиссии общественного контроля по питанию:

Милых О.В. – начальник лагеря

Труктанова А.Ю.- родительница

Страшевская Я.Н. -родительница

составили настоящий акт в том, что была проведена проверка в школьной столовой в МБОУ СШ № 6 г. Камышина.

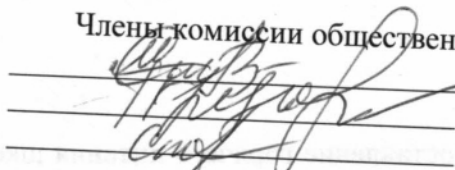
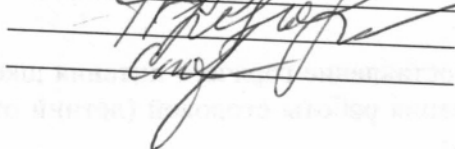
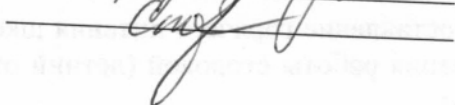
На момент проверки установлено:

- В плановом порядке идет обеспечение горячим питанием школьников 1- 4 классов (отдыхающих в пришкольном лагере)
- 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.
- 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.

Вывод: в МБОУ СШ № 6 г. Камышина организовано предоставление горячего питания школьников. Комиссия признала работу столовой и организацию питания удовлетворительной. Претензий и замечаний со стороны проверяющих нет.

Члены комиссии общественного контроля:

 Милых О.В.
 Труктанова А.Ю.
 Страшевская Я.Н.