

Акт №2
по итогам проведения общественного контроля питания в
МКОУ «Дмитриевская ООШ»

25.04.2022 г.
Время: 9.00

Цель проведения общественного контроля предоставление горячего питания обучающимся в МКОУ «Дмитриевская ООШ», организация работы столовой.

Мы, члены комиссии по общественному контролю за организацией и качеством питания обучающихся в МКОУ «Дмитриевская ООШ»:

директор Учреждения Вихров С. Г. ;
заместитель директора по ВР Кайгородова Н. Л. ;
завхоз Мишина Т. А. ;
кладовщик Старкова Л. В. ;
председатель профкома Петрунина Т. И. ;
представитель общешкольного родительского комитета Газарова А. В. ;
представитель школьного ученического совета Кудашова П. В.
составили настоящий акт в том, что была проведена проверка в школьной столовой МКОУ «Дмитриевская ООШ».

На момент проверки установлено:

- В плановом порядке идет обеспечение горячим питанием школьников 1- 9 классов, обучающимся с 1-4 класс предоставляется горячий завтрак
- Школьной столовой предложено разнообразное меню, способствующее оздоровлению обучающихся.
- В помещениях столовой осуществляется регулярное обеззараживание воздуха с использованием оборудования по обеззараживанию воздуха и проветривание помещений в соответствии с графиком. Ведется учет остаточного горения рециркулятора.
- 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 в концентрации для предотвращения вирусных инфекций, 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.

