

АКТ № 3
к протоколу № 3 по итогам проведения контроля питания в
МОКУ СОШ № 2 г. Лузы

13.02.2023

Цель проведения общественного контроля – выявление нарушений при организации питания в МОКУ СОШ № 2 г. Лузы.

Мы, члены комиссии по контролю за организацией питания обучающихся МОКУ СОШ № 2 г. Лузы:

- Михеева Елена Владимировна – заместитель директора по УВР, председатель комиссии.

Члены комиссии:

- Першина Инна Витальевна – педагог-психолог, представитель от педагогов школы;

- Доровская Ольга Игоревна – представитель родительского комитета 2^а класса;

- Сергиенко Ирина Васильевна – представитель родительского комитета 6^б класса;

- Рудина Наталья Николаевна – представитель родительского комитета 10 класса

Составили настоящий акт в том, что была проведена проверка в школьной столовой МОКУ СОШ № 2 г. Лузы

На момент проверки установлено:

- В плановом порядке идёт обеспечение горячим питанием школьников 1-11 классов;

- 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;

- Все поступающие продукты в школьную столовую имеют сертификат соответствия;

- Фактический рацион питания соответствует действующему примерному 10-дневному меню;

- Столовая обеспечена достаточным количеством столовой посуды и приборами, в целях соблюдения правил мытья и дезинфекции в соответствии с требованиями санитарных правил, а также шкафами для её хранения;

- Уборка обеденного зала проводится после каждого приёма 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 хранятся в таре изготовителя в специально отведённых местах, недоступных для обучающихся, отдельно от пищевых продуктов;

- В обеденном зале на видном месте размещено меню, утверждённое директором школы, в котором указываются сведения об объёмах блюд и названия кулинарных изделий;

- Для мытья рук установлены раковины и электрополотенца;

- Персонал обеспечен специальной санитарной одеждой (халат, головной убор, перчатки, лёгкая нескользкая рабочая обувь);

- Технологическое и холодильное оборудование исправно;

- Бракеражный журнал ведётся ежедневно;

- График работы школьной столовой соблюдается;

- Дезинфекционные работы проводятся регулярно, ведётся запись в журнале.


_____ Михеева Елена Владимировна


_____ Першина Инна Витальевна


_____ Доровская Ольга Игоревна


_____ Сергиенко Ирина Васильевна


_____ Рудина Наталья Николаевна

Оценочный лист родительского контроля за организацией питания обучающихся МОКУ СОШ № 2 г. Лузы

Дата и время проверки: 13.02.2023 11⁰⁰

№ п/п	Показатель качества/вопрос	Да	Нет
Условия для соблюдения обучающимися правил личной гигиены			
1	Имеется доступ:		
	– к раковинам для мытья рук;	+	
	– мылу и антисептикам;	+	
	– средствам для сушки рук	+	
2	Обучающиеся пользуются созданными условиями	+	
Санитарно-техническое состояние помещений для приема пищи			
3	Помещение для приема пищи чистое	+	
4	Уборка помещений для приема пищи проводится после каждого приема пищи	+	
5	Качественно ли проведена уборка помещений для приема пищи на момент работы комиссии	+	
6	Насекомые, грызуны и следы их жизнедеятельности в помещениях для приема пищи отсутствуют	+	
7	Обеденные столы чистые (протертые)	+	
8	Обеденные столы и стулья без видимых повреждений		
9	На столовых приборах и столовой посуде отсутствует влага	+	
10	Столовая посуда без сколов и трещин		+
Режим работы помещений для приема пищи			
11	Имеется утвержденный график приема пищи обучающимися	+	
12	Предоставление горячего питания обучающимся осуществляется в соответствии утвержденным графиком приема пищи	+	
Рацион питания			
13	Имеется утвержденное меню основного питания для всех возрастных групп и режимов функционирования	+	
14	В основном меню отсутствуют повторы блюд	+	
15	Количество обязательных приемов пищи соответствуют продолжительности, либо времени нахождения ребенка в образовательной организации	+	

16	Ежедневное меню размещено для ознакомления родителей	+	
17	Факты исключения или замены блюд при сравнении основного меню с ежедневным не выявлены	+	
18	В рационе отсутствуют запрещенные продукты и блюда	+	
19	Питание обучающихся организовано с учетом особенностей здоровья детей	+	
20	Блюда подают детям в соответствии с температурой, указанной в технологических картах	+	
Культура обслуживания			
21	Работники пищеблока, осуществляющие раздачу готовых блюд, одеты в санитарную одежду	+	
22	Внешний вид и подача блюд эстетичен, вызывает аппетит	+	

Члены комиссии:

 Михеева Елена Владимировна

 Першина Инна Витальевна

 Доровская Ольга Игоревна

 Сергиенко Ирина Васильевна

 Рудина Наталья Николаевна

ПРОТОКОЛ № 3
Заседания комиссии по контролю за организацией питания
обучающихся МОКУ СОШ № 2 г. Лузы

13.02.2023

Присутствовали:

• Михеева Елена Владимировна – заместитель директора по УВР, председатель комиссии.

Члены комиссии:

• Першина Инна Витальевна – педагог-психолог, представитель от педагогов школы;

• Доровская Ольга Игоревна – представитель родительского комитета 2^а класса;

• Сергиенко Ирина Васильевна – представитель родительского комитета 6^б класса;

• Рудина Наталья Николаевна – представитель родительского комитета 10 класса.

Повестка дня

Итоги работы столовой МОКУ СОШ № 2 г. Лузы за февраль 2023 года

Ход заседания



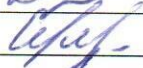


Комиссией проведён осмотр столовой. Сняты пробы готовых блюд, проверено выполнение технологических методов приготовления блюд. Представлены: оценочный лист родительского контроля и акт по итогам проведения контроля питания. Согласно этим документам нарушений не выявлено.

Нормы продуктов питания соблюдены. Нарушений по органолептическим пробам не выявлено. Учётная документация ведётся без нарушений.

Решение:

1. Принять к сведению полученную информацию, проводить контроль за организацией питания в школе с участием родительской общественности. Строго соблюдать примерное меню для всех категорий обучающихся.

2. Першиной Инне Витальевне, представителю от педагогов школы контролировать замеры веса готовых блюд.

	Михеева Елена Владимировна
	Першина Инна Витальевна
	Доровская Ольга Игоревна
	Сергиенко Ирина Васильевна
	Рудина Наталья Николаевна

