

Акт №7

по итогам проведения общественного контроля питания в МБОУ Школа №30 г. Рязани.

11.03.2021

Время: 09.00

Цель проведения общественного контроля выявление нарушений при организации питания в МБОУ Школа №30 г. Рязани

Мы, члены комиссии общественного контроля по питанию:

Зенкина Е.А. – директор школы

Соловьевы Т.Г.- отв. за питание

Пашкова Ю.Н.- председатель школьного родительского комитета

Абада Ю.В. – член родительского комитета 2 а класса

Храпова Е.Е. – член бракеражной комиссии по питанию

составили настоящий акт в том, что была проведена проверка в школьной столовой МБОУ Школа №30 г. Рязани.

Во время проверки комиссией было установлено, что

- горячее питание предоставляется всем обучающимся школы с 1- 9 класс, младшим школьникам предоставляется бесплатное горячее питание;
- столы в обеденном зале чистые, санитарное состояние пищеблока удовлетворительное;
- состояние столовой мебели находится в удовлетворительном состоянии, число посадочных мест соответствует количеству учащихся питающихся за одно посещение;
- висит график посещения столовой учащимися;
- за каждым классом закреплено время посещения столовой и место в столовой;
- потоки разведены по времени в соответствии с новыми СаНиНами;
- сотрудниками столовой соблюдаются все санитарные нормы (униформа, защитная маска, перчатки);
- в обеденном зале на видном месте меню, утвержденное директором школы, в котором указываются сведения об объемах блюд и названия кулинарных изделий;
- на всех продуктах на момент проверки были ценники;
- сроки реализации скоропортящихся продуктов соблюдаются в соответствии сопроводительных документов;
- с целью контроля по соблюдению технологического процесса отбирается суточная проба от каждой партии приготовленных блюд;
- пробы хранятся в специальном холодильнике, закрыты крышками;
- ассортимент продукции, отпускаемой школьным буфетом разнообразен: в наличии имеется до 5 наименований различной выпечки, что пользуется спросом у учащихся;
- производство готовых блюд осуществляется в соответствии с технологическими картами, в которых отражена рецептура и технология приготавливаемых блюд;
- продукты всегда свежие, согласно требованиям САНПИН;
- температурный режим в холодильниках поддерживается (2- 6 градусов), в холодильном шкафу готовая продукция хранится в таре, закрытой крышками;
- вес готовой порций соответствует заявленному выходу в меню.

Вывод: В МБОУ Школа №30 организовано горячее питание школьников с 1 по 9 класс. Комиссия признала работу столовой и организацию питания удовлетворительной. Претензий и замечаний со стороны проверяющих нет.

Члены комиссии общественного контроля:

 Зенкина Е.А.
 Соловьевы Т.Г.
 Пашкова Ю.Н.
 Абада Ю.В.
 Храпова Е.Е.