

Акт №3
по итогам проведения контроля питания
администрацией МКОУ СОШ с УИОП д. Стулово Слободского района

12.12. 2024
Время: 13.30

Цель проведения : контроль за предоставлением горячего питания школьникам, обучающихся во 2-ю смену в МКОУ СОШ с УИОП д. Стулово Слободского района , организация работы столовой.

Мы, представители администрации, представитель общешкольного родительского Комитета и медицинский работник школы :

Е.А. Михлякова

М.А. Чашникова

С.В. Кузнецова

А.Н. Юдникова

составили настоящий акт в том, что была проведена проверка в школьной столовой МКОУ СОШ с УИОП д. Стулово Слободского района Кировской области

На момент проверки установлено:

- В плановом порядке идет обеспечение организованным горячим питанием школьников 2-х, 6-х классов
- Школьной столовой на 12 декабря было предложено разнообразное меню, способствующее оздоровлению учащихся.
- 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.
- Не привлекаются учащиеся 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, головной убор).
- К работе допускаются лица, имеющие соответствующую профессиональную квалификацию, прошедшие предварительный, при поступлении на работу, и периоди-

ческие 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 учащихся.

Вывод: в МКОУ СОШ С УИОП д.Стулово Слободского района организовано предоставление горячего питания школьников, обучающихся во 2 смену. Комиссия признала работу столовой и организацию питания удовлетворительной. Претензий и замечаний со стороны проверяющих нет.

Е.А. Михлякова
М.А. Чашникова
С.В. Кузнецова
А.Н. Юдникова

