

Акт №3
по итогам проведения общественного контроля питания в
ТОГБОУ «Многопрофильный кадетский корпус имени Л.С. Дёмина».

10.11.2020 г.

Время: 14.00

Цель проведения общественного контроля: предоставление горячего питания школьникам в ТОГБОУ «Многопрофильный кадетский корпус имени Л.С. Дёмина», организация работы столовой.

Мы, члены комиссии общественного контроля по питанию, Миронов Д.Ю., Зеленина К.Н., Кривенцова Е.И., Мавлютова Н.В., Горшкова Л.Н. составили настоящий акт в том, что была проведена проверка в школьной столовой ТОГБОУ «Многопрофильный кадетский корпус имени Л.С. Дёмина».

На момент проверки установлено:

- В плановом порядке идет обеспечение горячим питанием кадет 6-11 классов,
- Школьной столовой предложено разнообразное меню, способствующее оздоровлению кадет.
- 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 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.

• Курсовые воспитатели и воспитатель Красникова Г.А. следят за организованным питанием обучающихся.

Вывод: в ТОГБОУ «Многопрофильный кадетский корпус имени Л.С. Дёмина» организовано предоставление горячего питания школьников с 6 по 11 класс. Комиссия признала работу столовой и организацию питания удовлетворительной. Претензий и замечаний со стороны проверяющих нет.

Члены комиссии общественного контроля:

Миронов Д.Ю.

Зеленина К.Н.

Кривенцова Е.И.

Мавлютова Н.В.

Горшкова Л.Н.