

Акт №4
по итогам проведения общественного контроля питания в
МОАУ «Лицей №28 имени Н.А.Рябова» г. Тамбова
общественно-административной комиссии

16.11.2022.

Время: 12.40

Цель проведения общественного контроля: контроль качества питания, организация работы столовой

Мы, члены общественно- административной комиссии контроля по питанию:

Кудрина Светлана Юрьевна
Лисова Марина Константиновна
Белякова Екатерина Михайловна
Михайлова Татьяна Алексеевна
Труфанова Елена Анатольевна

составили настоящий акт в том, что была проведена проверка в столовой МОАУ «Лицей №28 имени Н.А.Рябова» г. Тамбова.

На момент проверки установлено:

- В плановом порядке идет обеспечение горячим питанием школьников 1- 11 классов,
- Столовой 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.
- 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, 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 периоди-

ческие медицинские осмотры в установленном порядке, профессиональную гигиеническую подготовку.

- Медицинский работник следит за организацией питания в образовательном учреждении, 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 МОАУ «Лицей №28 имени Н.А.Рябова» г. Тамбова организовано предоставление горячего питания школьников с 1 по 11 класс. Комиссия признала работу столовой и организацию питания удовлетворительной. Претензий и замечаний со стороны проверяющих нет.

Члены комиссии общественного контроля:

Кудрина С.Ю.

Михайлова Т.А.

Лисовова М.К.

Белякова Е.М.

Труфанова Е.А.

Кудрина
Михайлова
Лисовова
Белякова
Труфанова