

по итогам проведения общественного контроля питания в
ГБОУ «СОШ№3г.Сунжа»

27.11.2023.

Время: 08.50

Цель проведения общественного контроля предоставление горячего питания школьникам в ГБОУ «СОШ№3г.Сунжа», организация работы столовой.

Мы, члены комиссии общественного контроля по питанию:

Мурзабекова Р.Ю., Аушева П.М., составили настоящий акт в том, что была проведена проверка в школьной столовой ГБОУ «СОШ№3г.Сунжа»

Члены комиссии отметили, что порции соответствуют возрастной потребности детей.

Организация питания: у входа в столовую стоят дежурный учитель, обращает внимание на то, что перед едой нужно мыть руки. Для мытья рук имеются 6 раковин с жидким мылом. Сушат руки при помощи бумажных полотенец для рук.

В обеденном зале для каждого класса накрываются отдельные столы, посадочных мест детям хватает. Все классные руководители сопровождают свои классы.

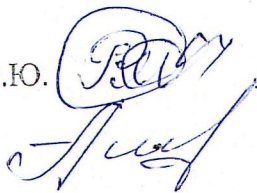
1. Пробы хранятся в специальном холодильнике, закрыты крышками.
2. Технология приготовления блюд соблюдается.
3. Продукты всегда свежие, согласно требованиям САНПИН.
4. Температурный режим в холодильниках поддерживается (2- 6 градусов),

Вывод: в ГБОУ «СОШ№3г.Сунжа» организовано предоставление горячего питания школьников с 1 по 4 класс. Комиссия признала работу столовой и организацию питания удовлетворительной.

Претензий и замечаний со стороны проверяющих нет.

Мурзабекова Р.Ю.

Аушева П.М.



Акт №5
по итогам проведения общественного контроля питания в
ГБОУ «СОШ№3г.Сунжа»

05.12.2023.

Время: 08.55

Цель проведения общественного контроля предоставление горячего питания школьникам в ГБОУ «СОШ№3г.Сунжа», организация работы столовой.

Мы, члены комиссии общественного контроля по питанию:
Аушева П.М., Евлоева Л.И., составили настоящий акт в том, что была проведена проверка в школьной столовой ГБОУ «СОШ№3г.Сунжа»

На момент проверки установлено:

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. 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. 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. 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. С целью контроля по соблюдению технологического процесса отбирается суточная проба от каждой партии приготовленных блюд. Запрещенные продукты в питании детей не употребляются

Вывод: в ГБОУ «СОШ№3г.Сунжа» организовано предоставление горячего питания школьников с 1 по 4 класс. Комиссия признала работу столовой и организацию питания удовлетворительной. Претензий и замечаний со стороны проверяющих нет.

Аушева П.М.

Евлоева Л.И.

