

Акт № 2

по итогам проведения контроля питания членами общественно-экспертного совета в
МБОУ «Инженерно-железнодорожный лицей» г. Кирова.

10.10.2024.

Время: 9.25

Цель проведения контроля: выявление нарушений при организации питания в
МБОУ «Инженерно-железнодорожный лицей» г. Кирова, организация питания

Мы, члены общественно-экспертного совета:

Агалакова С.И.

Сафронова С.И.

Нелюбина Т.В.

Скрябина П.И.

Чернова Т.Н.

Зараменских Е.В.

составили настоящий акт в том, что была проведена проверка в школьной столовой
МБОУ «Инженерно-железнодорожный лицей» г. Кирова.

1. Проведен мониторинг качества поставляемой продукции:

- поставляемая в столовую продукция соответствует всем требованиям;
- имеет соответствующую сопроводительную документацию;
- сроки хранения не нарушены, нет продуктов с истекшим сроком хранения.

Нарушений не выявлено

2. Проведен контроль за целевым использованием пищевой продукции:

На момент проверки установлено:

- продукты питания поступают в пищеблок с соответствующей документацией;
- организована проверка сырой продукции;
- на складах нет продукции с истекшим сроком хранения;
- продукция заказывается в соответствии с количеством питающихся детей и используется по назначению.

Нарушений не выявлено

3. Проведен контроль за организацией приема пищи.

- учащиеся питаются в соответствии с графиком питания;
- дети сопровождаются в столовую классными руководителями;
- при входе в столовую моют руки под контролем классных руководителей;
- каждый класс размещается за заранее определенными столами.

4. Проведен контроль за соблюдением учащимися правил личной гигиены

На момент проверки установлено:

- учащиеся 1а, 1б, 1в, 1г, 1д, 1е, 1ж, 1з класса сопровождаются в столовую классными руководителями
- при входе в столовую учащиеся моют руки с жидким мылом
- классные руководители контролирует процесс мытья рук и оказывают необходимую помощь детям

Нарушений не выявлено

Нарушений не выявлено

5. Проведена проверка санитарно-гигиенического состояния обеденного зала и пищеблока.

На момент проверки установлено:

- санитарное состояние обеденного зала и пищеблока соответствует санитарным нормам и правилам.
- в обеденном зале чисто, столы протерты, поля чистые.
- в пищеблоке чисто: на плитах, около плит чисто, вытяжки чистые, в холодильниках чисто
- столы для продукции чистые
- уборочный инвентарь в наличии, промаркирован
- состояние раковин для мытья продуктов, для мытья посуды, для мытья рук удовлетворительное
- одежда работников столовой в хорошем состоянии, чистая, у работников есть перчатки, маски .

Нарушений не выявлено

5 . Проведена проверка соответствия ежедневного' меню примерному 12-дневному меню.

На момент проверки установлено, что меню данного дня соответствует примерному ежедневному меню:

- в ежедневном меню учащихся 1 смены – рожки отварные, биточки из птицы, напиток из кураги
- вес блюд соответствует заявленному в меню

Нарушений не выявлено

Вывод: комиссия установила, что работа школьной столовой соответствует требованиям, предъявляемым нормативно-правовыми актами. Комиссия признала работу столовой и организацию питания удовлетворительной. Претензий и замечаний со стороны проверяющих нет.

Члены общественно-экспертного совета:

Агалакова С.И.

Сафронова С.И.

Нелюбина Т.В.

Скрябина П.И.

Чернова Т.Н.

Зараменских Е.В.

Седл
Скрябин
Зараменских