

Дата: 21.09.2023 г.

Время: 10:30

Цель проведения общественного контроля предоставление горячего питания школьникам в МБОУ «Центр образования №11» г. Черкесска, организация работы столовой.

Мы, члены комиссии общественного контроля по питанию:

Хачукова Мадина Аликовна
 Пшеунетлова Инна Мухадиновна;
 Хожева Жанна Владимировна;
 Борисова Екатерина Валерьевна
 Дышекова Лилия Мухамедовна;
 Синельникова Анна Сергеевна
 Темирова Фатима Азретовна

На момент проверки установлено:

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

• 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.

• Бракеражная комиссия 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.

Комиссия признала работу столовой и организацию питания удовлетворительной. Претензий и замечаний со стороны проверяющих нет.

Темирова Ф.А. [подпись]
 Синельникова А.А. [подпись]
 Хачукова М.А. [подпись]
 Хожева Ж.В. [подпись]
 Пшеунетлова И.М. [подпись]

Борисова Е.В. [подпись]