

«АКТ»

МКОУ «Новомехельтинская СОШ»

13 ноября 2024г.

1. Комиссия по родительскому контролю за питанием от «13» ноября 2024г. года:
Председатель: Айтимировой А.Н., председатель родит. комитета

Члены комиссии:

Саидова Б.М., член родительского комитета

Гасанов Г. А., завхоз

Магомедрасулова З.А., профком школы

2. Бракеражная комиссия:

Председатель: Анкалаева С.М., зам. директора по ВР;

Члены комиссии:

Магомедрасулова З.А., профком школы

Нуцалханова Ж.М., повар – член комиссии,

Гасанов Г.А., завхоз – член комиссии

Проведена совместная проверка двумя комиссиями санитарного состояния и качества приготовленного блюда в столовой МКОУ «Новомехельтинская СОШ» с. Новомехельта.

Проверено:

Санитарное состояние служебных помещений школьной столовой.

Соблюдение сроков реализации и условий хранения скоропортящихся продуктов,

Ассортимент и качество отпускаемой продукции школьным буфетом,

Проверка соблюдения технологии приготовления блюд.

Соблюдение порядка учёта посещаемости обучающимися столовой.

В ходе проверки:

В плановом порядке идет обеспечение горячим питанием школьников 1- 4 классов, Школьной столовой на 13 ноября 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.

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.

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.

С целью контроля по соблюдению технологического процесса отбирается суточная проба от каждой партии приготовленных блюд.

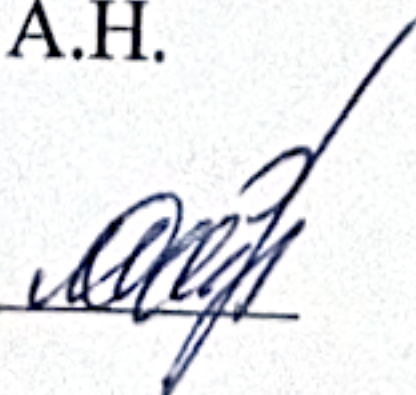
Запрещенные продукты в питании детей не употребляются.

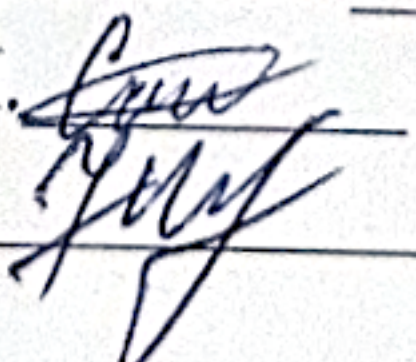
Классные руководители следят за организованным питанием учащихся.

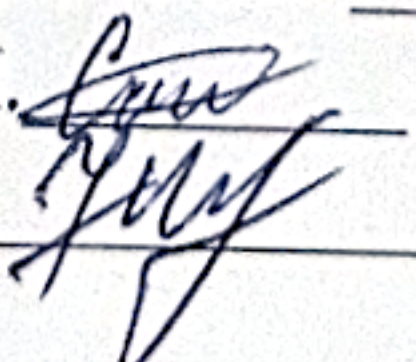
Вывод: организовано предоставление горячего питания школьников с 1 по 4 классы. Комиссия признала работу столовой и организацию питания удовлетворительной. Претензий и замечаний со стороны проверяющих нет.

1. Председатель: Айтимировой А.Н.

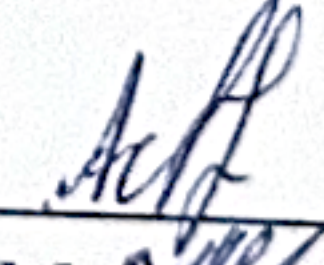
Члены комиссии:

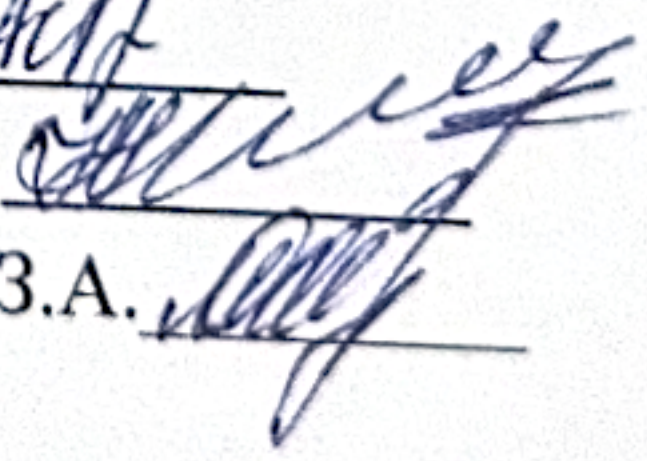
Магомедрасулова З.А. 

Саидова Б.М. 

Гасанов Г. А. 

2. Бракеражная комиссия:

Анкалаева С.М. 

Нуцалханова Ж.М. 

Магомедрасулова З.А. 