

Акт №4  
по итогам проведения общественного контроля питания в  
МБОУ «СОШ № 1 ст.Кардоникской».

24.11.2022г.

Время: 13.00

Цель проведения общественного контроля – проверка соответствия предварительного заказа примерному меню, предоставление горячего питания школьникам в МБОУ «СОШ № 1 ст. Кардоникской», организация работы столовой.

Мы, члены комиссии общественного контроля по питанию:  
Бурцева О.Н., учитель начальных классов  
Коганова Я.К., представитель родительской общественности  
Лоза В.И., председатель ученического самоуправления ОУ, обучающаяся 10 класса  
Павленко Т.В., секретарь комиссии, родитель 4-х обучающихся в данном ОУ  
Платонова Т.В., председатель комиссии, зам. директора по УР  
составили настоящий акт в том, что была проведена проверка в школьной столовой МБОУ «СОШ № 1 ст. Кардоникской»

На момент проверки установлено:

- В плановом порядке идет обеспечение горячим питанием школьников 1- 4 классов,
- Школьной столовой на 24 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 приготовления 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, а также шкафами для ее хранения.
- 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 обучающихся, 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 обучающихся в производственных помещениях столовой.
- Не привлекаются обучающиеся 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 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.
- Классные руководители следят за организованным питанием учащихся.

**Вывод:** в МБОУ «СОШ № 1 ст. Кардоникской» 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.

Члены комиссии общественного контроля:

Бурцева О.Н.

Колганова Я.К.

Лоза В.И.

Павленко Т.В.

Платонова Т.В.

  
  
  
  
