

Акт № 9  
по итогам проведения общественного контроля питания в  
МБОУ Тверецкая СОШ.

10.05.2022.

Время: 10.00

Цель проведения общественного контроля – предоставление горячего питания школьникам в МБОУ Тверецкая СОШ, организация работы столовой.

Мы, члены комиссии общественного контроля по питанию:

1. Егорова М.А. – председатель Совета школы (родитель) – председатель общественной и бракеражной комиссии
  2. Давыдова Е.В. – член Совета школы (родитель)
  3. Арсеньева О.И. – член Совета школы (родитель)
  4. Дементьева Н.Ю. – учитель биологии (член Совета школы)
  5. Цолбикова С.В. – учитель начальных классов (член Совета школы)
- составили настоящий акт в том, что была проведена проверка в школьной столовой МБОУ Тверецкая СОШ.

На момент проверки установлено:

- В плановом порядке идет обеспечение горячим питанием школьников 1-9 классов,
- Школьной столовой на 01 марта было предложено полноценное меню, способствующее оздоровлению учащихся.
- Комиссией установлено, что поваром 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, а также полками 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.
- 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.
- Повар обеспечен специальной санитарной одеждой (халат или куртка, 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.
- Директор контролирует организацию питания в школе, в том числе качество поступающих продуктов, правильность закладки продуктов и приготовление 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.

**Вывод:** в МБОУ Тверецкая СОШ организовано предоставление горячего питания школьников с 1 по 9 класс. Комиссия признала работу столовой и организацию питания удовлетворительной. Претензий и замечаний со стороны проверяющих нет.

Члены комиссии общественного контроля:

Голубева Н.Н.

Дементьева Н.Ю.

Гусева Н.А.

Арсеньева О.И.

Цолбикова С.В.

