

## АКТ № 5

### По итогам проведения общественного контроля питания в МБОУ «Острожская СОШ» СП «Казанская школа-детский сад»

25.01.2024

Время : 10.20

Цель проведения общественного контроля:  
предоставление горячего питания школьникам в  
МБОУ «Острожская СОШ» СП «Казанская школа-детский сад»,  
организация работы столовой.

Мы, члены комиссии общественного контроля по питанию:

Катаева Н.А.

Казакова О.А.

Заякина А.С.

Составили настоящий акт в том, что была проведена проверка в школьной  
столовой МБОУ «Острожская СОШ» СП «Казанская школа-детский сад».

На момент проверки установлено:

- в плановом порядке идет обеспечение горячим питанием школьников 1-4 классов;
- школьной столовой на 25 января было предложено меню, способствующее оздоровлению обучающихся;
- комиссией установлено, что работниками столовой соблюдены требования санитарных правил по массе выхода готовых 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;
- столовая обеспечена достаточным количеством столовой посуды и приборами, в целях соблюдения правил мытья и дезинфекции в соответствии с требованиями настоящих санитарных правил, а также столами 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 хранятся в таре изготовителя в специально отведенных местах, недоступных для детей, отдельно от пищевых продуктов;

-в обеденном зале на видном месте размещено ежедневное меню, утвержденное заместителем директора школы, в котором указываются сведения об объемах блюд, калорийность и цены;

-для мытья рук установлены умывальные раковины в количестве 3 штуки, имеются электрические полотенца (2 штуки), на каждой раковине имеется мыло;

-персонал обеспечен специальной санитарной одеждой (халат, 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 обучающихся;

**Вывод:** в МБОУ «Острожская СОШ» СП «Казанская школа-детский сад» 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:

Катаева Н.А.



Казакова О.А.



Заякина А.С.

