

АКТ №3

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

24.11.2025

10.30

Цель проведения общественного контроля

Предоставления горячего питания школьникам в

МБОУ «Острожская СОШ» (СП «Андреевская школа
-детский сад») Организация работы столовой.

Мы , члены комиссии общественного контроля по
питанию.

Попова Т.А

Ноговицына Л.Н

Попова Г.А

Макарова.О.В

Составили настоящий акт в том , что была проведена проверка в школьной столовой МБОУ
«Острожская СОШ» (СП Андреевская школа – детский сад»).

На момент проверки установлено:

В плановом порядке идет обеспечение горячим питанием школьников 1-4 классов;

-школьной столовой на 24 ноября 2025 года 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 приготовления 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 выделенные ветошь 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 2 штуки, имеются крепежи для бумажных полотенец(2штуки),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 поступление на работу,и периодически 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.

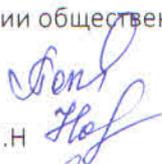
-классные руководители следят за организованным питанием обучающихся.

Вывод в МБОУ «Острожская СОШ» (СП Андреевская школа-детский сад)организовано предоставление горячего питания школьников с 1 по 4класс.

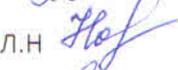
Комиссия признала работу столовой и организация питания удовлетворительной . Претензий и замечаний со стороны проверяющих нет.

Члены комиссии общественного контроля:

ПоповаТ.А



Ноговицына.Л.Н



ПоповаГ.А



Макарова.О.В

