

Акт N2

по итогам проведения общественного контроля питания в  
МБОУ «Острожская СОШ»

13.01.2023.

Время: 12.30

Цель проведения общественного контроля:  
предоставление горячего питания школьникам в МБОУ «Острожская СОШ»,  
организация работы столовой.

Мы, члены комиссии общественного контроля по питанию:

Солодянкина О.В.

Челпанова И.С.

Кучевасова Ю.Н.

Лопатина О.В.

составили настоящий акт в том, что была проведена проверка в школьной  
столовой МБОУ «Острожская СОШ».

На момент проверки установлено:

- В плановом порядке идет обеспечение горячим питанием школьников 1-11 классов,
- Школьной столовой на 13 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 директором школы, в котором указываются сведения об объемах блюд, калорийности и цены;



- для мытья рук установлены умывальные раковины в количестве 5 штук, 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;
- В ходе беседы с ребятами выяснили, что бывают дни, когда детям на обед дают кашу (гарнир) без основного блюда, а также мало фруктов.

Вывод: в МБОУ «Острожская СОШ» (в том числе и структурных подразделениях) организовано предоставление горячего питания школьников с 1 по 11 класс. Комиссия признала работу столовой и организацию питания удовлетворительной. При этом комиссия указала на выполнение норм питания по свежим фруктам и овощам.

Члены комиссии общественной комиссии:

Солодянкина О.В. *Сол*

Челпанова И.С. *Челпан*

Кучевасова Ю.Н. *Куч*

Лопатина О.В. *Лопатина*