

Акт №3
по итогам проведения общественного контроля питания в
МБОУ Страшевичская СОШ.

10.01.2025.

Время: 10.40

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

Мы, члены комиссии общественного контроля по питанию:

1. Сальникова Н.В. – директор школы, председатель комиссии
2. Бодрова М.П. – председатель Совета школы.
3. Смирнова С.А. - член Совета школы (родитель).
4. Кудрявцева Е.А. – завхоз школы

составили настоящий акт в том, что была проведена проверка в школьной столовой МБОУ Страшевичская СОШ.

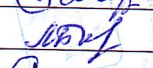
На момент проверки установлено:

- В плановом порядке идет обеспечение горячим питанием школьников 3- 11 классов,
- Школьной столовой на 12 января было предложено полноценное меню.
- 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 Страшевичская СОШ организовано предоставление горячего питания школьников с 3 по 11 класс. Комиссия признала работу столовой и организацию питания удовлетворительной. Претензий и замечаний со стороны проверяющих нет.

Члены комиссии общественного контроля:

Сальникова Н.В. 

Бодрова М.П. 

Смирнова С.А. 

Кудрявцева Е.А. 

**ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН
ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ**

СВЕДЕНИЯ О СЕРТИФИКАТЕ ЭП

Сертификат 208744631447614036545032762199276272953274060068

Владелец Сальникова Наталья Викторовна

Действителен с 23.12.2024 по 23.12.2025