

Акт №3  
по итогам проведения общественного контроля питания в  
школьной столовой МБОУ ООШ с. Топлое

19.11.2024 г..

Время: 12.00

Цель проведения общественного контроля предоставление горячего питания школьникам в МБОУ ООШ с. Топлое, организация работы школьной столовой.

Мы, члены комиссии общественного контроля по питанию:

Макарова М.И.

Семенова Г.А.

Барченкова Т.А.

Чихрина Н.Н.

составили настоящий акт в том, что была проведена проверка в школьной столовой МБОУ ООШ с. Топлое

На момент проверки установлено:

- В плановом порядке идет обеспечение горячим питанием школьников 4- 9 классов,
- Школьной столовой на 19 ноября было предложено меню, в соответствии с утвержденным 12 – ти дневным меню..
- Комиссией установлено, что работником столовой соблюдены требования санитарных правил по массе порций блюд, вкусовые качества блюд отличные.
- Ежедневно ведется бракеражный журнал готовых блюд, отмечены пробы блюд и обедов и завтраков.
- 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:
- 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.
- 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.



- Бракеражная комиссия следит за организацией питания в школе, в том числе за качеством поступающих продуктов, правильностью закладки продуктов и приготовлением 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 ООШ с. Топлое организовано предоставление горячего питания школьников с 4 по 9 класс. Комиссия признала работу столовой и организацию питания удовлетворительной. Претензий и замечаний со стороны проверяющих нет.

Члены комиссии общественного контроля:

Макарова М.И. *Макара*  
 Семенова Г.А. *Семен*  
 Барченкова Т.А. *Барч*  
 Чихрина Н.Н. *Чихр*