

Акт №3  
по итогам проведения общественного контроля питания в  
МКОУ Орьёвская СОШ Саянского района Красноярского края

21.01.2021.

Время: 10.45

Цель проведения общественного контроля предоставление горячего питания школьникам в МКОУ Орьёвская СОШ, организация работы столовой.

Мы, члены комиссии общественного контроля по питанию:  
Кузнецова Г.Б., родительницы учеников 4 и 6 классов  
Сегедий С.А. родительницы 4 класса  
Старцева Ю.А. родительницы 4 и 8 классов  
Кормильчик Н.А. директора школы  
- заместителя директора школы по АХЧ Зверкович В.В. составили настоящий акт в том, что была проведена проверка в школьной столовой МКОУ Орьёвская СОШ.

На момент проверки установлено:

- В плановом порядке идет обеспечение горячим питанием школьников 1- 11 классов,
- Школьной столовой на 21 января было предложено меню, способствующее оздоровлению учащихся.
- Комиссией установлено, что работниками 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 шкафами 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.
- Персонал обеспечен специальной санитарной одеждой (халат или куртка, брюки, 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 учащихся.

Школьной столовой на 21 января было предложено суп лапша по домашнему, макароны отварные с соусом, сосиска отварная, хлеб пшеничный

Для детей инвалидов и подвозимых было предложено меню: картофельное пюре, тефтеля с рисом, соус, кисель, хлеб пшеничный, сыр

**Вывод:** в МКОУ Орьёвская СОШ организовано предоставление горячего питания школьников с 1 по 11 класс. Комиссия признала работу столовой и организацию питания удовлетворительной. Претензий и замечаний со стороны проверяющих нет.

**Комиссия в составе с актом ознакомлены:**

- Членов родительского совета по контролю питания детей:

Кузнецова Г.Б., родительницы учеников 4 и 6 классов Кузнец

Сегедий С.А. родительницы 4 класса Сегедий

Старцева Ю.А. родительницы 4 и 8 классов Старцева

Кормильчик Н.А. директора школы Кормильчик

- заместителя директора школы по АХЧ Зверкович В.В. Зверкович