

**Акт № 3**  
**по итогам проведения общественного контроля питания в**  
**МБОУ «Дядьковская СШ»**

17.11.2022 год.

Время: 11.15 часов.

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

Мы, члены комиссии общественного контроля по питанию:

1. Попова Дарья Юрьевна
2. Шустина Ольга Александровна

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

На момент проверки установлено:

- В плановом порядке идет обеспечение горячим питанием школьников 1- 4 классов;
- На момент проверки школьной столовой на 17 ноября 2022 года было предложено меню, способствующее оздоровлению учащихся, а именно завтрак: запеканка с сметанном соусе -150 гр., чай-180 гр., хлеб пшеничный - 40 гр., фрукты свежие-180 гр.
- 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.
- 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.
- 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 посуды.
- Моющие и дезинфицирующие средства хранят в таре изготовителя в специально отведенных местах, недоступных для учащихся, отдельно от пищевых продуктов.

-На входе обеденный зал 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 горячей и холодной водой.

- Персонал обеспечен специальной санитарной одеждой (халат или куртка, брьюки, 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 профессиональную гигиеническую подготовку и аттестацию.

-Ответственные за питание следят 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 «Дядьковская СШ» 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.

Члены комиссии общественного контроля:

Попова Д. Ю.

Шустина О.А.

