

Акт №3
по итогам проведения общественного контроля питания в
МКОУ СОШ сп Нижний Черек

26.02.2020.

Время: 10.00

Цель проведения общественного контроля предоставление горячего питания школьникам в МКОУ СОШ с.п. Нижний Черек, организация работы столовой.

Мы, члены комиссии общественного контроля по питанию:

Фомитова Т.Ю.

Чипова М.З.

Псонукова М.А.

Шекихачев А.Х.

Губжокова Д.М.

составили настоящий акт в том, что была проведена проверка в школьной столовой МКОУ СОШ с.п. Нижний Черек

На момент проверки установлено:

- В плановом порядке идет обеспечение горячим питанием школьников 1- 11 классов,
- Школьной столовой на 8 сентября было предложено разнообразное 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.
- 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 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).
- Медицинский работник 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 МКОУ СОШ с.п. Нижний Черек 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:

Фомитова Т.Ю.

Чипова М.З.

Псонукова М.А.

Шекихачев А.Х.

Губжокова Д.М.

Приложение 2
К МР 2.4.0180-20

26.02.2021

Therapeutic ser. A.

Менделеев А.В., Менделеев В.З., Менделеев Т.В., Менделеев А.В.

10	Созданы ли условия для организации питания детей с учетом особенностей здоровья (сахарный диабет, пищевые аллергии)?	А) да Б) нет	нет
11	Проводится ли уборка помещений после каждого приема пищи?	А) да Б) нет	нет
12	Качественно ли проведена уборка помещений для приема пищи на момент работы комиссии?	А) да Б) нет	да
13	Обнаруживались ли в помещениях для приема пищи насекомые, грызуны и следы их жизнедеятельности?	А) нет Б) да	нет
14	Созданы ли условия для соблюдения детьми правил личной гигиены?	А) да Б) нет	да
15	Выявлялись ли замечания к соблюдению детьми правил личной гигиены?	А) нет Б) да	нет
16	Выявлялись ли при сравнении реализуемого меню с утвержденным меню факты исключения отдельных блюд из меню?	А) нет Б) да	нет
17	Имели ли факты выдачи детям остывшей пищи?	А) нет Б) да	нет

Подпись: *С.В. Соловьев* (подпись)
 Подпись: *С.В. Соловьев* (подпись)
 Подпись: *С.В. Соловьев* (подпись)