

**Акт №3**  
**по итогам проведения общественного контроля питания в**  
**МКОУ СОШ с.п. 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 приготовляемых 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.

**Форма оценочного листа**  
**Дата проведения проверки: 26.02.2011**  
**Инициативная группа, проводившая проверку: Государственное учреждение Т.В. Тубакинская А.А.**

**Место: с. Чубка №3, Родниковое Т.Б., Тубакинская А.А.**

**Вопрос**

|    |   |    |
|----|---|----|
| 1  | Имеется ли в организации меню?  | да |
|    | A) да, для всех возрастных групп и режимов функционирования организации   | да |
|    | B) да, но без учета возрастных групп  | да |
| 2  | Вывешено ли циклическое меню для ознакомления родителей и детей?  | да |
|    | A) да   | да |
|    | B) нет  | да |
| 3  | Вывешено ли ежедневное меню для ознакомления родителей и детей места?   | да |
|    | A) да   | да |
|    | B) нет  | да |
| 4. | В меню отсутствуют повторы блюд?  | да |
|    | A) да, по всем дням   | да |
|    | B) нет, имеются повторы в смежные дни   | да |
| 5. | В меню отсутствуют запрещенные блюда и продукты   | да |
|    | A) да, по всем дням   | да |
|    | B) нет, имеются повторы в смежные дни   | да |
| 6. | Соответствует ли регламентированное циклическим меню количество приемов пищи режиму функционирования организации? | да |
|    | A) да   | да |
|    | B) нет  | да |
| 7. | Есть ли в организации приказ о создании и порядке работы бракеражной комиссии?                                    | да |
|    | A) да   | да |
|    | B) нет  | да |
| 8  | От всех ли партий приготовленных блюд снимается бракераж?   | да |
|    | A) да   | да |
|    | B) нет  | да |
|    | Выявлялись ли факты не допуска к реализации блюд  | да |

продуктов по результатам работы бракеражной комиссии (за период не менее месяца)?

да *нет*  
 нет *да*

10 Созданы ли условия для организации питания детей с учетом особенностей здоровья (сахарный диабет, пищевые аллергии)?

да *нет*  
 нет *да*

11 Проводится ли уборка помещений после каждого приема пищи?

да *нет*  
 нет *да*

12 Качественно ли проведена уборка помещений для приема пищи на момент работы комиссии?

да *нет*  
 нет *да*

13 Обнаруживались ли в помещениях для приема пищи насекомые, грызуны и следы их жизнедеятельности?

да *нет*  
 нет *да*

14 Созданы ли условия для соблюдения детьми правил личной гигиены?

да *нет*  
 нет *да*

15 Выявлялись ли замечания к соблюдению детьми правил личной гигиены?

да *нет*  
 нет *да*

16 Выявлялись ли при сравнении реализуемого меню с утвержденным меню факты исключения отдельных блюд из меню?

да *нет*  
 нет *да*

17 Имели ли факты выдачи детям оставшейся пищи?

да *нет*  
 нет *да*

18 Ответственность за организацию питания наложена на директора *Чубка №3*, Тубакинскую А.А.

да *нет*  
 нет *да*

Примечание: Государственное учреждение Т.В. Тубакинская А.А. *Губанова Е.Н.* *Губанова Е.Н.*

Губанов А.А. *Губанов А.А.*