

Акт №1  
по итогам проведения общественного контроля питания в  
МКОУ СОШ № 8

13.10.2020.

Время: 10.00

Цель проведения общественного контроля: выявление нарушений при организации питания в МКОУ СОШ № 8 х.Васильевский

Мы, члены комиссии общественного контроля по питанию:

Климова Н.А.

Чеверда А.А.

Щелокова Н.В.

Ларина С.

Шевченко О.А.

составили настоящий акт в том, что была проведена проверка в школьной столовой МКОУ СОШ 8

На момент проверки установлено:

- в наличии имеется график (питания) приёма пищи;
- санитарное состояние пищеблока соответствует санитарным нормам и правилам;
- все сотрудники пищеблока в униформе, защитных маске и перчатках;
- пищевые продукты, продовольственное сырье поступает в столовую с документацией, которая подтверждает их качество и безопасность;
- составленное меню и качество приготовления пищи в соответствии с требованиями;
- организовано бесплатное горячее питание обучающихся 1- 4 класс;
- в наличии вся документация по предоставлению горячего питания школьников;
- питание учеников 1-10 классов разведено по времени в соответствии с новыми СанНи-Нами.
- столы в обеденном зале чистые, санитарное состояние пищеблока удовлетворительное;
- состояние столовой мебели находится в удовлетворительном состоянии, число посадочных мест соответствует количеству учащихся питающихся за одно посещение;
- висит график посещения столовой учащимися,
- за каждым классом закреплено время посещения столовой и место в столовой
- сотрудниками столовой соблюдаются все санитарные нормы;
- 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 уmyвальные раковины.

**Вывод:** комиссия установила, что школьная столовая соответствует требованиям, предъявляемым нормативно-правовыми актами. Оценка работы школьной столовой признана удовлетворительной.

Члены комиссии общественного контроля по питанию:

Климова Н.А.

Климова

Чеверда А.А.

Чеверда

Щелокова Н.В.

Щелокова

Ларина С.В.

Ларина

Шевченко О.А

Шевченко