

Акт № 9  
по итогам проведения общественного контроля питания в  
МКОУ СОШ № 9 с. Воздвиженское

14.05.2024.

Время: 12.00

Цель проведения общественного контроля предоставление горячего питания школьникам в МКОУ СОШ № 9 с. Воздвиженское, организация работы столовой.

Мы, члены комиссии общественного контроля по питанию:

Савело К.Н.

Курносова Е.В.

Будкова Ю.В.

Журавлева Л.А.

Воронкова Ю.В.

составили настоящий акт в том, что была проведена проверка в школьной столовой МКОУ СОШ № 9 с. Воздвиженское.

На момент проверки установлено:

- В плановом порядке идет обеспечение горячим питанием школьников 1- 11 классов,
- 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.
- 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.
- 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.
  
- Классные руководители следят за организованным питанием учащихся.

**Вывод:** в МКОУ СОШ № 9 с. Воздвиженское 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:

Савело К.Н.

Курносова Е.В.

Будкова Ю.В.

Журавлева Л.А.

Воронкова Ю.В.

