Акт №3

по итогам проведения общественного контроля питания в

МБОУ Коноплинская средняя школа

Дата проведения: 15.11.2024 года.

Время: 13.00.

Цель проведения общественного контроля - предоставление горячего питания школьникам в МБОУ Коноплинская средняя школа, организация работы столовой.

     Мы, члены комиссии общественного контроля по питанию:

1. Кукалёва Н.Н.

2. Кочеткова Е.Г.

3. Афонькина И.В.

4. Якутина М.В.

составили настоящий акт в том, что была проведена проверка в школьной столовой МБОУ Коноплинская средняя школа

        На момент проверки установлено:

* В плановом порядке идет обеспечение горячим питанием школьников 1- 9 классов,
* Школьной столовой на 15 ноября 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.
* 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.
* Персонал обеспечен специальной санитарной одеждой.
* К работе допускаются лица, имеющие соответствующую профессиональную квалификацию, прошедшие предварительный, при поступлении на работу, и периодические медицинские осмотры в установленном порядке, профессиональную гигиеническую подготовку и аттестацию.
* Ответственный 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 МБОУ Коноплинская средняя школа организовано предоставление горячего питания школьников с 1 по 9 класс. Комиссия признала работу столовой и организацию питания удовлетворительной. Претензий и замечаний со стороны проверяющих нет.

        Члены комиссии общественного контроля:

1. Кукалёва Н.Н.

2. Кочеткова Е.Г.

3. Афонькина И.В.

4. Якутина М.В.