

Акт №3
по итогам проведения общественного контроля питания в
МБОУ «Шолоховская гимназия»

22.10.2020.

Время: 14.00

Цель: проведения общественного контроля предоставления горячего питания школьникам в МБОУ «Шолоховская гимназия», организация работы школьных столовых.

Мы, члены комиссии, осуществляющий родительский контроль за организацией и качеством питания детей, в составе:

Председатель комиссии: Кривоносова И.Н., зам. директора по УР

Члены комиссии:

Филиппова А.В., мед. работник;

Каргина В.Н., ответственный за льготное питание и питание учащихся 1-4 классов;

Кочетова Е.В., ответственный за питание детей ОВЗ, детей инвалидов;

Брагина И.В., председатель родительского комитета;

Сегеда Л.А., представитель родительского комитета,

составили настоящий акт в том, что нами была проведена проверка школьных столовых в МБОУ «Шолоховская гимназия».

На момент проверки установлено, что в школьных столовых:

- В плановом порядке идет обеспечение горячим питанием школьников 1- 11 классов (в начальной школе 1 -4 классов, в основном здании 1 – 11 классов);
- Школьные столовые в предлагаемом рационе используют разнообразное меню, способствующее оздоровлению учащихся.
- Комиссией установлено, что работниками столовых 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.
- Столовые обеспечены достаточным количеством столовой посуды и приборами, в целях соблюдения правил мытья и дезинфекции в соответствии с требованиями действующих санитарных правил.
- Уборка обеденных залов проводится после каждого приема пищи. Обеденные столы моют горячей водой с добавлением моющих средств, используя при этом 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 обеденных залах столовых на видном месте расположено меню, утвержденное директором школы, в котором указываются сведения об объемах блюд и названия кулинарных изделий.
- Не допускается присутствие учащихся в производственных помещениях столовых.
- Не привлекаются учащиеся к работам, связанным с приготовлением пищи, чистке овощей, раздаче готовой пищи, резке хлеба, мытью посуды, уборке помещений.
- Для мытья рук имеются умывальные раковины перед столовой.
- Персонал столовых обеспечен специальной санитарной одеждой (халат, головной убор, легкая нескользкая рабочая обувь).
- К работе допускаются только лица, имеющие соответствующую профессиональную квалификацию, прошедшие предварительный, при поступлении на работу, и периодические медицинские осмотры в установленном порядке, профессиональную гигиеническую подготовку и аттестацию.

- Ответственные за школьное питание следят 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 в каждой из школьных столовых.
- Запрещенные продукты в питании детей не употребляются.
- Классные руководители следят за организованным питанием учащихся.

Вывод: в МБОУ «Шолоховская гимназия» организовано предоставление горячего питания школьников с 1 по 11 класс. Комиссия признала работу столовых и организацию питания в них удовлетворительной. Претензий и замечаний со стороны проверяющих нет.

Члены комиссии общественного контроля:

Кривоносова И.Н. _____ 22.10.2020 г.

Филиппова А.В. _____ 22.10.2020 г.

Каргина В.Н. _____ 22.10.2020 г.

Кочетова Е.В. _____ 22.10.2020 г.

Брагина И.В. _____ 22.10.2020 г.

Сегеда Л.А. _____ 22.10.2020 г.