

### Акт №3

по итогам проведения общественного контроля питания в  
МОУ «ООШ д. Коростелево им. И.Е. Николенко».

17.03.2023.

Время: 13.00

Цель проведения общественного контроля предоставление горячего питания школьникам в МОУ «ООШ д. Коростелево им. И.Е. Николенко»., организация работы столовой.

Мы, члены комиссии общественного контроля по питанию:

Незамаев Г.А.

Костылёва М.А.

Тихомирова Н.А.

Апёньшева Е.С.

Банникова Е.В.

составили настоящий акт в том, что была проведена проверка в школьной столовой МОУ «ООШ д. Коростелево им. И.Е. Николенко».

На момент проверки установлено:

- В плановом порядке идет обеспечение горячим питанием школьников 1- 9 классов,
- Школьной столовой было предложено разнообразное меню, способствующее оздоровлению учащихся.
- Комиссией установлено, что работником 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.
- 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.
- Персонал обеспечен специальной санитарной одеждой (халат или куртка, брюки, головной убор, легкая нескользкая рабочая обувь).
- 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.
- 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 МОУ «ООШ д. Коростелево им. И.Е. Николенко», 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:

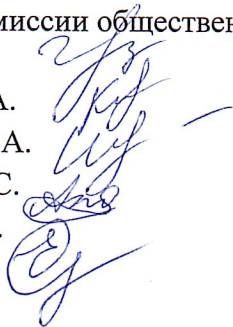
Незамаев Г.А.

Костылёва М.А.

Тихомирова Н.А.

Апёньшева Е.С.

Банникова Е.В.

Handwritten signatures in blue ink corresponding to the names listed on the left. The signatures are: Незамаев Г.А., Костылёва М.А., Тихомирова Н.А., Апёньшева Е.С., and Банникова Е.В.