

**Муниципальное казенное общеобразовательное учреждение  
«Шадринская средняя общеобразовательная школа»**

Акт №4

по итогам проведения общественного контроля питания в  
МКОУ «Шадринская СОШ»

от 04 февраля 2022 года.  
Время проведения контроля: 12.10 часов.

Цель проведения общественного контроля предоставление горячего питания школьникам в МКОУ «Шадринская СОШ», организация работы столовой.

Мы, члены комиссии общественного контроля по питанию: Телешун Елена Николаевна, методист по воспитательной работе, Присухина Лариса Славирентьевна, классный руководитель 6 класса, Болдышева Ольга Александровна, представитель родительского комитета составили настоящий акт в том, что была проведена проверка в школьной столовой МКОУ «Шадринская СОШ».

На момент проверки установлено:

- Одноразовое горячее питание (горячий завтрак) предоставляется всем обучающимся школы с 1 - 11 класс, обучающиеся начальных классов питаются бесплатно. Двухразовое питание (завтрак и обед) получают обучающиеся с ОВЗ, подвозимые дети.
- Школьной столовой на 04 февраля было предложено разнообразное меню, способствующее оздоровлению учащихся.
- Работниками столовой соблюдаются требования санитарно-эпидемиологических мероприятий, работник столовой обеспечены масками и перчатками. На момент проверки находились в масках и перчатках.
- 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 и санитарно-противоэпидемиологических мероприятий, а также шкафами для ее хранения около раздаточного стола.
- 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.
- Для мытья рук обучающихся 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 периоди-

ческие медицинские осмотры в установленном порядке, профессиональную гигиеническую подготовку и аттестацию.

- 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.
- Запрещенные продукты в питании детей не употребляются.
- Классные руководители следят за организованным питанием обучающихся по графику дежурства, вывешенному в обеденном зале.

**Вывод:** в МКОУ «Шадринская СОШ» 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:

Телешун Е.Н.

Присухина Л.С.

Болдышева О.А.

