

Акт №1

по итогам проведения общественного контроля питания в
МБОУ «Ванаварская средняя школа» с.Ванавара

28.09.2023.

Время: 13.15

Цель проведения общественного контроля выявление нарушений при организации питания в МБОУ «Ванаварская средняя школа» с.Ванавара

Мы, члены комиссии общественного контроля по питанию:

Ручковская С.В.-заместитель директора по ВР

Осокина Д.В.-8 «Б»

Мординова А.Н.-11 «А»

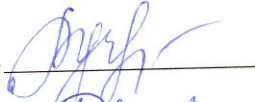
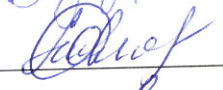
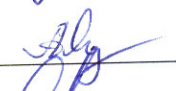
Орловская Ж.Г. -2 «А»

Пикунова О.И. -1 «Б»

составили настоящий акт в том, что была проведена проверка в школьной столовой МБОУ «Ванаварская средняя школа»

На момент проверки установлено:

- Горячее питание предоставляется всем обучающимся школы с 1- 11 класс.
- 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, а так же график дежурства учителей.
- 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.
- Запрещенные продукты в питании детей не употребляются.

- **Вывод:** комиссия установила, что школьная столовая соответствует требованиям, предъявляемым нормативно-правовыми актами. 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:
- Ручковская С.В. 
- Пикунова О.И. 
- Орловская Ж.Г. 
- Мордвинова А.Н. 
- Осокина Д.В. 