Акт №3

по итогам проведения общественного контроля питания

 в МБОУ «Нововасильевская ООШ».

17.11.2020.

Время: 13.25

Цель проведения общественного контроля предоставление горячего питания школьникам в МБОУ «Нововасильевская ООШ», организация работы столовой.

     Мы, члены комиссии общественного контроля по питанию:

Горбунова Н.А.

Тимкова О.Н.

Коренная Н.В.

Сысоева О.Р.

Горячева О.В.

Константинова М.Р

составили настоящий акт в том, что была проведена проверка в школьной столовой МБОУ «Нововасильевская ООШ».

 На момент проверки установлено:

* В плановом порядке идет обеспечение горячим питанием школьников 1- 9 классов,
* Школьной столовой на 17 ноября было предложено 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, названия кулинарных изделий и стоимость.
* 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 МБОУ «Нововасильевская ООШ» 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:

Горбунова Н.А.

Тимкова О.Н.

Коренная Н.В.

Сысоева О.Р.

Горячева О.В.

Константинова М.Р