

Акт № 5

по итогам проведения общественного контроля питания в  
МБОУ СОШ №28 ст.Еремизино-Борисовской по ул. Школьная, 35

20.04.2023г.  
Время: 11:10, 12:10

Цель проведения общественного контроля: выявление нарушений при организации питания  
в МБОУ СОШ № 28 ст.Еремизино-Борисовской по ул. Школьная, 35

Мы, члены комиссии общественного контроля по питанию:  
Кобрин О.В., Бобышева С.Ю., Высоцкая В.В., Шаула Е.И.  
составили настоящий акт в том, что была проведена проверка в школьной столовой МБОУ  
СОШ № 28 ст.Еремизино-Борисовской по ул. Школьная, 35

На момент проверки установлено:

- в плановом порядке идет обеспечение горячим питанием учащихся 5-10 классов;
- 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;
- 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 маркированную 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, брюки, головной убор, легкая нескользкая рабочая обувь);
- к работе допускаются лица, имеющие соответствующую профессиональную квалификацию, прошедшие предварительную, при поступлении на работу, в периодические 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 учащихся;

**Вывод :** в МБОУ СОШ № 28 ст.Еремизино-Борисовской организовано предоставление горячего питания школьников 5-10 классов. Комиссия признала работу столовой и организацию питания удовлетворительной. Претензий и замечаний со стороны проверяющих нет.

Члены комиссии общественного контроля:

Кобрин О.В. Кобрин, Бобышева С.Ю. Бобышева, Высоцкая В.В. Высоцкая, Шаула Е.И. Шаула