

Акт №9  
по итогам проведения общественного контроля питания в  
МОАУ СОШ № 61 (корпус 1)

21.01.2025

Время: 12.30

Цель проведения общественного контроля: проверка качества организации горячего питания школьников в МОАУ СОШ № 61, организация работы столовой.

Мы, члены комиссии общественного контроля по питанию:

**Председатель комиссии: Кузьмина И.Б.**, зам.директора школы;

**Члены комиссии:**

**Федосеева Л.В.** – председатель профкома.

представители родительской общественности:

**Ефрос Людмила Владимировна**

**Симонова Татьяна Анатольевна.**

составили настоящий акт в том, что была проведена проверка в школьной столовой МОАУ СОШ № 61 (корпус 1).

На момент проверки установлено:

- В плановом порядке идет обеспечение горячим питанием школьников 5 - 11 классов.
- Раздача питания осуществляется заблаговременно. На момент приема – пища соответствует температурному режиму, рекомендованному Роспотребнадзором.
- Школьной столовой на 21 января было предложено разнообразное 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 и столами для ее хранения около раздаточной линии.
- Сервировка столов удовлетворительная.
- 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 размещено меню, утвержденное директором школы, в котором указываются сведения об объемах блюд и названия кулинарных изделий. Отклонений от согласованного с Роспотребнадзором меню нет.
- Созданы условия для недопущения присутствия учащихся в производственных помещениях столовой.
- Учащиеся не привлекаются к работам, связанным с приготовлением пищи, чистке овощей, раздаче готовой пищи, резке хлеба, мытью посуды, уборке помещений.

- Для мытья рук установлены умывальные раковины. Мыло, антисептик имеются в наличии.
- Персонал обеспечен специальной санитарной одеждой (халат или куртка, брюки, головной убор, легкая нескользкая рабочая обувь) и средствами индивидуальной защиты (маски, перчатки).
- 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 МОАУ СОШ № 61 организовано предоставление горячего питания школьников с 5 по 11 класс. Комиссия признала работу столовой и организацию питания удовлетворительной. Претензий и замечаний со стороны проверяющих нет.

Члены комиссии общественного контроля:

Кузьмина И.Б.

Федосеева Л.В.

Ефрос Л.В.

Симонова Т.А.

