

Акт №1  
по итогам проведения общественного контроля питания в  
МБОУ «Тополинская СОШ»

21.01.2025.

Время: 9.40

Цель: проведения общественного контроля предоставления горячего питания школьникам в МБОУ «Тополинская СОШ», организация работы столовой.

Мы, члены комиссии общественного контроля по питанию:

Шиляева О.Н. – член родительского комитета школы;

Макеева В.Л. – председатель профкома школы;

Огнева А.В. – член родительского комитета школы;

Уварова С.В. - ответственная за организацию УР.

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

На момент проверки установлено:

В плановом порядке идет обеспечение горячим питанием школьников 1- 11 классов, Было проведено контрольное взвешивание и дегустация членами комиссии тефтелей в соусе, картофельного пюре.

При взвешивании порции полученная масса равнялась 285 г., что соответствует норме в соответствии с возрастной категорией.

Организация питания: у входа в столовую стоят дежурный учитель, обращает внимание на то, что перед едой нужно мыть руки. Для мытья рук имеются 3 раковин с мылом. Сушат руки при помощи сушилки для рук.

В обеденном зале для каждого класса накрываются отдельные столы, посадочных мест детям хватает. Все классные руководители сопровождают свои классы.

Комиссия посетила пищеблок. Нарушений не было выявлено.

Эстетичность накрытия: столы чисто вытерты, используются специальные принадлежности для мытья столов, тарелки чистые, без сколов.

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.

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.

- Моющие и дезинфицирующие средства хранят в таре изготовителя в специально отведенных местах, недоступных для учащихся, отдельно от пищевых продуктов.
- С целью контроля по соблюдению технологического процесса отбирается суточная проба от каждой партии приготовленных блюд.
- Запрещенные продукты в питании детей не употребляются.

**Вывод:** в МБОУ «Тополинская 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.

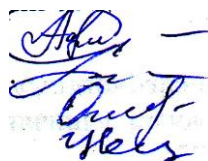
Члены комиссии:

Шиляева О.Н.-

Макеева В.Л.-

Огнева А.В. -

Уварова С.В.-



С заключением комиссии ознакомлена, повар Трофимова В.В.