Акт №3
по итогам проведения общественного контроля питания в
МАОУ «СОШ № 1» г. Почепа.

27 апреля 2022 года Время: 11:00

Цель проведения общественного контроля: выявление нарушений при организации питания в МАОУ «СОШ № 1» г. Почепа.

Мы, члены комиссии общественного контроля по питанию:
Председатель комиссии – Зеленов А.В. (председатель родительского комитета МАОУ «СОШ №1»),
Заместитель председателя комиссии –Стебихова О.А. (зам. директора по УВР, ответственный за питание),
Члены комиссии –Вавулина Е.И.(представитель родительского комитета школы)
– Юрченко Н.В. (представитель родительского комитета школы)
– Моиссева Л.О. (социальный педагог)
составили настоящий акт о том, что 27 апреля 2022 года была проведена проверка в школьной столовой МАОУ «СОШ № 1» г. Почепа.

На момент проверки установлено:

- В наличии имеется график работы столовой;
- Санитарное состояние пищеблока соответствует санитарным нормам и правилам;
- Все сотрудники пищеблока в униформе, защитных масках и перчатках;
- Пищевые продукты, продовольственное сырье поступает в столовую с документацией, которая подтверждает их качество и безопасность;
- Составленное меню и качество приготовления пищи в соответствии с требованиями;
- Организовано бесплатное горячее питание обучающихся 1- 4 класс;
- В наличии вся документация по предоставлению горячего бесплатного питания учащихся 1-4 классов;
- Питание учащихся младших классов разведено по времени в соответствии с новыми Санитарными Правилами.
- Столы в обеденном зале чистые, санитарное состояние пищеблока удовлетворительное;
- Состояние столовой мебели находится в удовлетворительном состоянии, число посадочных мест соответствует количеству учащихся, питающихся за одно посещение;
- За каждым классом закреплено время посещения столовой и место посадки в столовой;
- Потоки разведены по времени в соответствии с новыми Санитарными Правилами;
- Сотрудниками столовой соблюдаются все санитарные нормы;
- Сроки реализации скоропортящихся продуктов соблюдаются в соответствии с сопроводительными документами.
- Пробы хранятся в специальном холодильнике, закрыты крышками.
- Технология приготовления блюд соблюдается.
- Продукты свежие, согласно требованиям САНПИН.

- Температурный режим в холодильниках соблюдается, ведется журнал «Учет температурного режима холодильного оборудования»;
- Вес готовой порций соответствует заявленному выходу в утвержденном меню.
- 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 стеллажами 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;
- 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 вывешено меню, утвержденное ответственным за организацию питания Стебиховой О.А. в котором указываются сведения об объемах блюд и названия кулинарных изделий.
- Для мытья рук установлены умывальные раковины, имеются электрические сушилки для рук в рабочем состоянии;
- 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.
- Социальный педагог, ответственный за организацию питания, 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.
- Документы по организации питания имеются в полном объеме. Представлены приказы «О создании бракеражной комиссии», «О создании общественного контроля за организацией горячего питания школьников»,
- Административно-общественный контроль за организацией питания осуществляется комиссией по контролю за питанием обучающихся, ответственным по питанию от администрации школы.
- Было проведено контрольное взвешивание и дегустация блюд членами комиссии.
- Масса блюд соответствует норме, заявленной в меню.
- При дегустации родители отметили, что вкусовые качества достаточно высоки, качество обработки соответствует предъявляемым требованиям.

- Около раздаточной линии, в цехе приготовления холодных блюд имеются в наличии дезинфицирующие лампы.
- Комиссия посетила все цеха пищеблока. Нарушений не было выявлено.

Вывод: в МАОУ СОШ №1 г. Почепа организовано горячее питание учащихся с 1 по 11 класс. Комиссия признала работу столовой и организацию питания удовлетворительной. Проверяющие остались довольны, замечаний с их стороны не было.

Члены комиссии общественного контроля:

Зеленов А.В.
Стебихова О.А.
Вавулина Е.И.
Юрченко Н.В.
Моисеева Л.О.