

Акт №3
по итогам проведения общественного контроля питания в
МОАУ СОШ № 3 имени Героя России С.Ромашина.

07.11.2023г
Время: 09.30

Цель: проведения общественного контроля выявления нарушений при организации питания в МОАУ СОШ № 3 имени Героя России С.Ромашина.

Мы, члены комиссии общественного контроля по питанию:

Пуненкова И.Н. – ответственный по обеспечению горячего питания

Федорова А.Л. – заместитель директора по УВР

Ларина И.А. – учитель русского языка и литературы

Нагаец И.В. – учитель начальных классов

Расновская Т.А. - представитель родительской общественности (1 «Б» кл.)

Борисова Ю.А.- представитель родительской общественности (1 «В» кл.)

Нюхалова А.А. - представитель родительской общественности (1 «А», 3 «А», 8 «Д» кл.)

Мордовина М.С. - представитель родительской общественности (4 «В» кл.)

Кокорина А.В. - представитель родительской общественности (3 «А» кл.)

Гончар О.В. - представитель родительской общественности (1 «Б» кл.)

В присутствии представителей МОСО Мамонтовой И.Н. и ДО Бураковой О.В

составили настоящий акт в том, что была проведена проверка в школьной столовой МОАУ СОШ № 3

На момент проверки установлено:

- В плановом порядке идет обеспечение горячим питанием школьников 1- 11 классов, температурный режим выхода блюд соблюдается.
- Школьной столовой на 7 ноября было предложено два варианта 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.
- 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 и названия кулинарных изделий.
- Персонал специальной одеждой (халат или куртка, брюки, головной убор, легкая нескользкая рабочая обувь) обеспечен, все сотрудники пищеблока в защитных маске и перчатках.
- С целью контроля по соблюдению технологического процесса отбирается суточная проба от каждой партии приготовленных блюд, храниться в холодильнике.
- Запрещенные продукты в питании детей не употребляются.
- Классные руководители следят за организованным питанием учащихся.

Выявлено нарушения веса блюд.

Вывод: в школе организовано предоставление горячего питания школьников с 1 по 11 класс. Комиссия признала работу столовой и организацию питания удовлетворительной.

Принять к сведению нарушения, взять под контроль вес выдаваемых блюд.

Члены комиссии общественного контроля:

Пуненкова И.Н.	Расновская Т.А.	Кокорина А.В.
Нагаец И.В.	Борисова Ю.А.-	Гончар О.В.
Ларина И.А.	Нюхалова А.А.	
Федорова А.Л.	Мордовина М.С.	

Ознакомлена зав пр-ом (Давыдова)