

Акт 1
по итогам проведения общественного контроля питания в МБОУ ООШ № 3 г. Ди-
гора

18.09.2022.

Время: 10.20

Цель проведения общественного контроля предоставление горячего питания школьникам в МБОУ ООШ № 3 г. Дигора, организация работы столовой.

Мы, члены комиссии общественного контроля по питанию:
Едзаева Т.К.

Лолаева З.Б.

Чихтисова Р.М.

Гибизова Л.П.

Легоева З.В.

Такоева Р.В

составили настоящий акт в том, что была проведена проверка в школьной столовой МБОУ ООШ № 3 г. Дигора

На момент проверки установлено:

- В плановом порядке идет обеспечение горячим питанием школьников 1-4 классов, 5-9 (малоим.)
- Школьной столовой на 18 сентября 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 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 и промаркованную 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 установлена умывальная раковина.
- 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.

- 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 пробы от каждой партии приготовленных блюд.
- Запрещенные продукты в питании детей не употребляются.
- Классные руководители следят за организованным питанием учащихся.

Вывод: в МБОУ ООШ № 3 г. Дигора организовано предоставление горячего питания школьников с 1 по 9 класс. Комиссия признала работу столовой и организацию питания удовлетворительной. Претензий и замечаний со стороны проверяющих нет.

Члены комиссии общественного контроля:

Едзаева Т.К. *Едза*
 Лолаева З.Б. *Лола*
 Чихтисова Р.М. *Чихтисова*
 Гибизова Л.П. *Гибизова*
 Легоева З.В. *Легоева*
 Такоева Р.В. *Такоева*

