

**Акт №3**  
**по итогам проведения общественного контроля питания**  
**в МКОУ СОШ с.п. Черная Речка**

14.11.2024г

Время :11.00

Цель проведения общественного контроля предоставление горячего питания школьникам в МКОУ СОШ с.п. Черная Речка, организация работы столовой.

Мы, члены комиссии общественного контроля по питанию:

Медалиев З.М. – зам. директора по ВР  
Абазова З.М. – социальный педагог  
Кумышев М.К.- заведующий хозяйством  
Мирзаева Н.О.-родитель  
Абазова М.Ш.- председатель род. комитета

составили настоящий акт в том, что была проведена проверка в школьной столовой МКОУ СОШ с.п. Черная Речка

На момент проверки установлено:

- В плановом порядке идет обеспечение горячим питанием школьников 1- 4 классов,
- Школьной столовой на 14 ноября было предложено меню, которое соответствовало утвержденному 10-дневному меню с учетом возрастных групп обучающихся .
- 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.
- 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.
- В обеденном зале на видном месте меню, утвержденное директором школы, в котором указываются сведения об объемах блюд, названия кулинарных изделий и стоимость.
- 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 установлены умывальные раковины.
- Персонал обеспечен специальной санитарной одеждой (халат или куртка, **брюки**, **головной убор**, легкая нескользкая рабочая обувь).
- 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.
  
- 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 МКОУ СОШ с.п. Черная Речка организовано предоставление горячего питания школьников с 1 по 4 класс. Комиссия признала работу столовой и организацию питания удовлетворительной. Претензий и замечаний со стороны проверяющих нет.

Члены комиссии общественного контроля:



Шидова Ф.М.  
Абазова З.М.  
Кумышев М.К.  
Абазова М..Ш.  
Мирзаева Н.О.