

Акт № 1

по итогам проведения общественного контроля питания в
МОБУ «Свирицкая средняя общеобразовательная школа»

Цель проведения общественного контроля выявление нарушений при организации питания в МОБУ «Свирицкая СОШ»

Члены комиссии общественного контроля по питанию в составе:

- 1) Басова Виктория Сергеевна
(Ф.И.О)
- 2) Атаманова Вера Алексеевна
(Ф.И.О)
- 3) Савицкая Ирина Александровна
(Ф.И.О)

составили настоящий акт в том, что была проведена проверка в школьной столовой МОБУ «Свирицкая СОШ» «6» «октябрь» 2021г. в 13:00

На момент проверки установлено:

Критерии	Вывод
График (питания) приёма пищи.	имеется
График уборки обеденного зала.	имеется
Соответствие состояния пищеблока санитарным нормам и правилам.	соответ.
Наличие спец. одежды у сотрудников пищеблока.	имеется
Наличие документации подтверждающие качество и безопасность продовольственного сырья поступающего в столовую.	имеется
Организация бесплатного (2-х разового) горячего питания для обучающихся 1- 4 классов.	организу.
Соответствие приготовленных блюд утвержденному меню.	соотв.
Наличие документации подтверждающие предоставление горячего бесплатного питания для младших школьников.	имеется.
Соответствие посещения каждым классом закрепленного времени и места в столовой.	соотв.
Состояние столовой мебели.	удовл.
Наличие графика посещения столовой обучающимися.	имеется.
Наличие в обеденном зале на видном месте меню, утвержденного директором школы, в котором указываются сведения об объемах блюд и названия кулинарных изделий	имеется.
Соответствие размера порции возрастной потребности детей	соответ.
Наличие достаточного количества посадочных мест количеству учащихся питающихся за одно посещение.	имеется.
Качество питания – много блюд осталось не съеденными / съели более половины / съели все.	съели более половины
Исправность холодильного оборудования	исправно
Исправность технологического оборудования	исправно
Соответствие хранения продуктов осуществляется с ветеринарными нормами.	соответ.
Соответствие режима хранения скоропортящихся продуктов с требованиями сопроводительных документов и маркировки.	соответ.

Соответствие режима хранения продуктов в холодильнике с маркировкой «Мясо», «Рыба», «Молоко».	соответств.
Соответствие режима хранения сыпучих продуктов в таре на стеллажах на расстоянии не менее 150 см. от пола при наличии маркировочных ярлыков промышленной упаковки.	соответств.
Наличие дезинфицирующих средств.	имеет.
Соответствие чистоте и цельности столовых приборов и тарелок.	соответств.
Соблюдение температурного режима	соблюдается
Наличие суточной пробы.	имеется
Наличие бракеражного журнала готовой продукции	имеется
Сопровождение классных руководителей учащихся в столовую.	выполняется
Наличие дозатора для дезинфекции рук.	имеется
Наличие раковин для мытья рук с дезинфицирующими средствами.	имеется
Наличие сушилок для рук.	имеется
Хватает ли времени для приема пищи.	хватает
Соответствие сервировки стола.	соответств.
Соответствие температуры подачи блюда.	соответств.
Осуществляется ли детьми мытье рук перед едой.	осуществ.

Вывод: комиссия установила, что школьная столовая соответствует требованиям, предъявляемым нормативно-правовыми актами. Оценка работы школьной столовой признана удовлетворительной.

Члены комиссии общественного контроля:

1) Белов
(подпись)

Белова В.С
(расшифровка подписи)

2) В.А.Г.
(подпись)

Степанова В.В.
(расшифровка подписи)

3) Вареник
(подпись)

Савельева И.А
(расшифровка подписи)