

19.03.2024г.

Время: 08.40, 9.35, 11.20, 12.20

Цель проведения общественного контроля предоставление горячего питания школьникам в МАОУ СОШ № 10, организация работы столовой.

Мы, члены комиссии общественного контроля по питанию:

Томашарова А.В.  
Душарова М.В.  
Борисенко Н.В.

составили настоящий акт в том, что была проведена проверка в школьной столовой МАОУ СОШ № 10 п.Половинный

На момент проверки установлено:

- В плановом порядке идет обеспечение горячим питанием школьников 1- 10 классов,
- Школьной столовой на 29 сентября было предложено разнообразное меню, способствующее оздоровлению учащихся.
- 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 промаркированную тару для чистой и использованной ветоши.
- 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.
- Для мытья рук установлены умывальные раковины, дозаторы, жидкое мыло.
- Персонал обеспечен специальной санитарной одеждой.
- 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.
- В школе создан приказ о создании и порядке работы бракеражной комиссии.
- Фактическое меню соответствует циклическому меню.
- В столовой вывешено ежедневное меню для ознакомления родителей и детей.
- Была проведена оценка несъедобности (взвешивание остатков завтраков и обедов).

**Вывод:** В МАОУ СОШ № 10 организовано горячее питание с 1 по 10 класс. Меню соответствует утвержденному меню. Созданы условия для соблюдения санитарных правил. Меню более разнообразно, вкусно и качественно. Претензий к работе нет.

Члены комиссии общественного контроля:

Душарова М.В. Борисенко Н.В. Томашарова А.В.