

**АКТ 3**  
**по итогам проведения общественного контроля питания**  
Мы, нижеподписавшиеся, комиссия в составе:

Приколотина Н.В. – зам. директора по УВР, ответственный за питание  
Чистилина М.А. – председатель попечительского совета школы,  
Макаренко Е.В. – руководитель МО классных руководителей 1-4 классов,  
Полякова Е.В. – руководитель МО классных руководителей 5-9 классов,  
Телегина С.Ю. – руководитель МО классных руководителей 10-11 классов,  
Плешакова Н.В. – председатель профсоюзного комитета школы

**Составили настоящий акт по итогам проверки организации питания обучающихся МБОУ «СОШ №50 им. Ю.А. Гагарина»**

**Цель проверки:**

1. Предоставление горячего питания школьникам МБОУ «СОШ №50 им. Ю.А.Гагарина».
2. Организация работы школьной столовой

**Сроки проверки: 21.10 – 25.10. 2024 г.**

На момент проверки установлено:

- В плановом порядке идет обеспечение горячим питанием школьников 1- 11 классов
- Школьной столовой предложено разнообразное меню, составленное в соответствии с требованиями.
- Комиссией установлено, что работниками столовой соблюдаются 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 обеденного зала проводится после каждого приема пищи. Обеденные столы обрабатываются дезинфицирующими средствами в соответствии с требованиями.
- 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 установлены уmyвальные раковины.
- Персонал обеспечен специальной одеждой.
- 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 проба от каждой партии приготовленных блюд.
- Запрещенные продукты в питании детей не употребляются.
- Классные руководители следят за организованным питанием учащихся.

**Вывод:** в МБОУ «СОШ№ 50 им. Ю. А. Гагарина» организовано предоставление горячего питания школьников с 1 по 11 класс. Комиссия признала работу столовой и организацию питания удовлетворительной. Претензий и замечаний со стороны проверяющих нет.

**Члены комиссии общественного контроля:**

Приколотина Н.В. *Приколотина*  
Чистилина М.А. *Чистилина*  
Макаренко Е.В. *Макаренко*  
Полякова Е.В. *Полякова*  
Телегина С.Ю. *Телегина*  
Плешакова Н.В. *Плешакова*